MARLEY SPOON



Veganer Chorizo-Kartoffel-Salat

„Patatas Bravas“-Style mit Paprika-Aioli

30-40min 4 Portionen

„Patatas Bravas“ ist ein beliebtes Gericht in Spanien und wird dort oft in Bars als Snack serviert. Die würzigen Kartoffeln werden üblicherweise in Öl frittiert. Bei unserer Variante werden sie jedoch kaloriensparend mit buntem Gemüse im Ofen gebacken, bevor sie mit feinem Rucola gemischt werden. Klar, dass auch die saftige vegane Chorizo und ein cremiger Dip hier nicht fehlen dürfen. Mmh!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 2 rote Zwiebeln
- 1 großer Brokkoli
- 2 Tomaten
- 2 unbehandelte Zitronen
- 10 vegane Chorizos [1]
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 4EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene
Enthält: **Sojabohnen** (1).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 806kcal, Fett 48.9g, Kohlenhydrate 61.8g, Eiweiß 24.1g



1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** längs vierteln, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und der **½ des Paprikapulvers** vermengen und mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen, dann ca. 10Min. im Ofen backen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** ggf. schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Tomaten** in 1–2cm breite Spalten schneiden. **1 Zitrone** in dünne Scheiben schneiden, die **andere Zitrone** halbieren und auspressen.



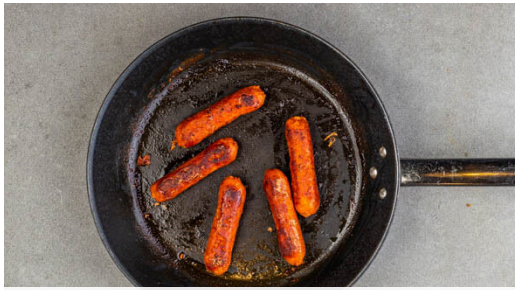
3. Gemüse backen

Die **Zwiebeln**, den **Brokkoli** und die **Tomaten** auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit 3EL Olivenöl beträufeln. Mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen und die **Zitronenscheiben** auf das **Gemüse** legen. Wenn die **Kartoffeln** ca. 10Min. gebacken haben, das **Gemüse** ebenfalls in den Ofen geben und mit den **Kartoffeln** 10–15Min. backen.



4. Aioli zubereiten

4EL vegane Mayonnaise mit dem **restlichen Paprikapulver**, **2TL Zitronensaft** und 2TL Wasser verrühren. Probieren und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.



5. Chorizos braten

Die **veganen Chorizos** in einer großen Pfanne mit 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4–6Min. braten, dabei gelegentlich wenden. Zwischen dem Wenden die Pfanne abdecken, damit die **vegane Chorizo** schneller garen und schön saftig bleiben.



6. Rucola würzen

Den **Rucola** mit **2TL Zitronensaft**, 2TL Olivenöl und 1 Prise Salz verrühren, dann mit den **Kartoffeln** und dem **Gemüse** vermengen und auf Teller verteilen. Mit den **veganen Chorizos** belegen und mit der **Paprika-Aioli** beträufelt servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**