MARLEY SPOON



Papas arrugadas mit Aioli

und buntem Gemüseragout

30-40min 2 Portionen

Diese Kartoffeln sind etwas ganz Besonderes: Sie werden nach kanarischer Art in stark gesalzenem Wasser gekocht und dann noch mal im Ofen gebacken. Dadurch entsteht eine köstliche Salzkruste. Gemeinsam mit dem saftig-bunten Gemüseragout und der selbst gemachten Aioli wird dein Abendessen der Hit!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Paprika
- 250g Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 10g Petersilie & Thymian
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Joghurt [2]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise [1]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher

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

Kochtipp
Die restlichen Kartoffeln z. B. in der nächsten Gemüsesuppe mitkochen!

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Milch** (2).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 657kcal, Fett 25.6g, Kohlenhydrate 87.7g, Eiweiß 17.9g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. **750g Kartoffeln** in einen großen Topf legen, ohne sie zu stapeln. 2–3EL Salz in 1L heißem Wasser auflösen und über die **Kartoffeln** gießen, sodass sie gerade bedeckt sind. Das Wasser zum Kochen bringen und die **Kartoffeln** 15–20Min. bei mittlerer Hitze offen kochen lassen.



2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen.



3. Ragout ansetzen

Die **Paprika**, die **Pilze**, die **Zwiebeln** und den **Thymian** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 6–8Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Ragout kochen

Die **gehackten Tomaten**, 1TL Essig und 1 Prise Zucker zum **Gemüse** dazugeben und alles bei niedriger Hitze 8–10Min. sanft köcheln lassen.



5. Aioli mischen

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Ca. **⅓ der Petersilie** und den **Knoblauch** mit dem **Joghurt** und 2EL Mayonnaise verrühren und mit 1TL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Lieber etwas weniger Salz verwenden und später nachwürzen! Die **Kartoffeln** sind bereits salzig.



6. Kartoffeln fertig backen

Nach dem Ende der Kochzeit die **Kartoffeln** noch feucht auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 10–12Min. auf der zweiten Schiene von unten im Ofen backen, bis eine salzige Kruste entstanden ist. Die **restliche Petersilie** unter das **Gemüseragout** mischen und das **Ragout** mit der **Aioli** zu den **Kartoffeln** servieren.