



Kartoffeln mit Salzkruste

an Gemüseragout mit Aioli



30-40Min.



2 Personen

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

Was du von uns bekommst

- 1 Packung weiße Champignons
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1kg rotschalige Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 20g frischer Thymian & Petersilie
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Packung Verjus
- 1 rote Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- großer Kochtopf
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Eier (3), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 785.0kcal, Fett 31.1g, Eiweiß 17.5g, Kohlenhydrate 98.9g



1. Kartoffeln kochen

Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Kartoffeln** in einen großen Topf legen, ohne sie zu stapeln. **Tipp:** Wer mag, kann auch zwei Töpfe verwenden. 3-4EL Salz in 1L heißem Wasser auflösen und darübergießen, sodass die **Kartoffeln** gerade bedeckt sind. Das Wasser zum Kochen bringen und ca. 15-20Min. auf mittlerer Hitze offen kochen lassen.



4. Ragout kochen

Den **Verjus**, die **gehackten Tomaten** und 1Prise Zucker zum **Ragout** hinzufügen und das **Ragout** bei niedriger Hitze weitere 8-10Min. sanft köcheln lassen.



2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die **Paprika** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein hacken. Die **Thymianblättchen** vom Stängel streifen.



5. Aioli mischen

Inzwischen die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein hacken. Den **Knoblauch** mit **ca. 1/3 der Petersilie** und der **Mayonnaise** mischen, **nach Wunsch** noch 1EL Olivenöl unterrühren.



3. Ragout ansetzen

In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und die **Paprika** mit den **Pilzen**, den **Zwiebeln** und dem **Thymian** ca. 6-8Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Kartoffeln fertigstellen

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

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**