



Papas arrugadas mit Aioli

und buntem Gemüseragout



30-40min



3-4 Personen

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-buntem Gemüseragout und der selbst gemachten Aioli wird dein Abendessen der Hit!

Was du von uns bekommst

- 1,5kg rotschalige Kartoffeln
- 2 rote Paprika
- 1 Packung Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 20g frischer Thymian & Petersilie
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 534.0kcal, Fett 13.6g, Eiweiß 15.9g, Kohlenhydrate 79.1g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 180°C Umluft (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 2L heißem Wasser auflösen und über die **Kartoffeln** gießen, sodass sie gerade bedeckt sind. Das Wasser zum Kochen bringen und die **Kartoffeln** 15-20Min. auf mittlerer Hitze offen kochen lassen.



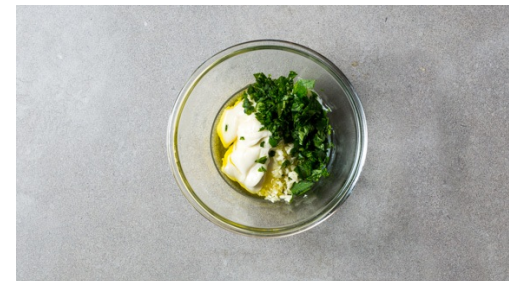
4. Ragout kochen

Die **gehackten Tomaten**, 1-2TL Essig und 1 Prise Zucker zum **Gemüse** dazugeben und alles bei niedriger Hitze 8-10Min. sanft köcheln lassen.



2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** halbieren, entkernen und 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 würfeln. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen.



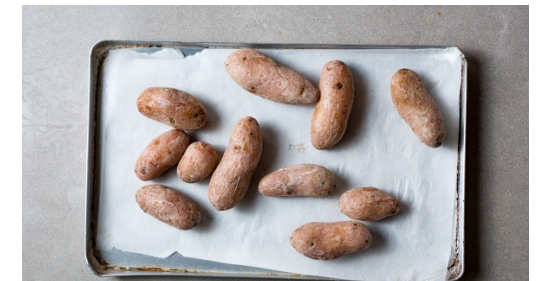
5. Aioli mischen

Inzwischen die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Ca. **1/3 der Petersilie** und den **Knoblauch** mit dem **Joghurt** und der **Mayonnaise** verrühren und mit 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Lieber etwas weniger Salz verwenden und später nachwürzen! Die **Kartoffeln** sind bereits salzig.



3. Ragout ansetzen

Die **Paprika**, die **Pilze**, die **Zwiebeln** und den **Thymian** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 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 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.