# Creamy Chimichurri Loaded Chips!

## mit veganen BBQ-Strips und Karotten-Slaw

25

Vegan Thermomix hilft • 1032 kcal • Tag 5 kochen

vorw. festk. Kartoffeln

Koriander

Petersilie glatt

rote Chilischote

Limette, ungewachst

Knoblauchzehe

vegane Mayonnaise

veganer Burger Patty

rote Zwiebel

Karotte

Salatherz (Romana)

veganes cremiges Sojaprodukt

BBQ-Soße

**thermomix**

40 [45 | 50] Min. 40 [45 | 50] Min.

**Gut im Haus zu haben**

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Zucker*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel, 1 Backblech mit Backpapier, 1 kleine Schüssel und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|---|---|---|---|
| vorw. festk. Kartoffeln | 800 g | 1200 g | 1600 g |
| Koriander/Petersilie glatt | 10 g | 10 g | 10 g |
| rote Chilischote **NL** \| **MA** \| **ES** | 1 | 1 | 2 |
| Limette, ungewachst **VN** \| **CO** | 1 | 1 | 2 |
| Knoblauchzehe **ES** | 1 | 1 | 2 |
| vegane Mayonnaise | 50 g | 75 g | 100 g |
| veganer Burger Patty **15) 16)** | 200 g | 300 g | 400 g |
| rote Zwiebel **DE** \| **NL** \| **EG** | 1 | 1 | 2 |
| Karotte **DE** \| **NL** \| **ES** \| **IL** | 2 | 3 | 4 |
| Salatherz (Romana) **DE** | 1 | 2 | 2 |
| veganes cremiges Sojaprodukt **11)** | 100 g | 150 g** | 200 g |
| **BB**Q-Soße **9) 10)** | 20 ml | 20 ml | 40 ml |
| Öl*, Zucker* | Angaben im Text | | |
| Salz*, Pfeffer* | nach Geschmack | | |

*Gut, im Haus zu haben
**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

| | 100 g | Portion (ca. 870 g) |
|---|---|---|
| Brennwert | 495 kJ/118 kcal | 4320 kJ/1032 kcal |
| Fett | 7,08 g | 61,76 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 1,82 g | 15,89 g |
| Kohlenhydrate | 9,72 g | 84,80 g |
| – davon Zucker | 2,14 g | 18,69 g |
| Eiweiß | 3,21 g | 27,97 g |
| Salz | 0,250 g | 2,179 g |

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene: 9)** Senf **10)** Sellerie **11)** Soja **15)** Weizen **16)** Gerste

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer: DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **VN:** Vietnam **CO:** Kolumbien



1

## Pommes vorbereiten

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

**Kartoffel** in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

**Kartoffelscheiben** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit 1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] **Öl***, **Salz** und **Pfeffer*** vermengen.

**Kartoffelscheiben** für 25– 30 Min. im Ofen backen, bis sie außen knusprig sind.

Tipp: *Nutze für 3 und 4 Personen 2 Backbleche und schalte die Umluft ein.*

Währenddessen fortfahren.

2

## Kleinigkeiten

**Zwiebel** halbieren, abziehen und in feine Streifen schneiden.

Die Hälfte der **Zwiebel** für die letzten 15 min. der Kartoffel-Backzeit mit auf das Backblech in den Ofen geben.

**Knoblauch** abziehen.

**Limette** heiß abwaschen und 1 TL [**1,5 TL** | **2 TL**] der Schale abreiben. **Limette** vierteln.

3

## Für die Chimichurri-Mayonnaise

Blätter der **Kräuter** abzupfen.

**Chili** halbieren, entkernen, **Chilihälften** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden **(Achtung: scharf!)**.

**Knoblauch** abziehen.

**Kräuterblätter**, **Chilistücke** und **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Vegane **Mayonnaise**, **Limettenabrieb**, **Saft** von 1 [**2** | **2**] **Limettenviertel**, 20 g [**30 g** | **40 g**] **Öl***, **Salz***, **Pfeffer*** und eine Prise **Zucker*** zugeben und **10 Sek./Stufe 3** vermischen. **Chimichurri-Mayonnaise** in eine kleine Schüssel umfüllen.

4

## Für den Salat

**Karotte** schälen und in ca. 2,5 cm große Stücke schneiden.

**Karottenstücke**, veganes cremiges **Sojaprodukt**, **Saft** von 1 [**2** | **2**] **Limettenviertel**, 10 g [**15 g** | **20 g**] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.

**Salatherz** halbieren, Strunk entfernen und in 1 cm breite Streifen schneiden, in die große Schüssel zugeben, aber erst kurz vor dem Servieren unterheben.

5

## Veganes Patty anbraten

Veganes **Burger Patty** in 0,5 cm dünne Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] **Öl*** erhitzen und darin die veganen **Patty-Streifen** und restlichen **Zwiebelstreifen** bei mittlerer Hitze für 4 – 6 Min. anbraten.

**BBQ Sauce** hinzugeben und für 1 weitere Min. anbraten.

Geröstete **Zwiebelstreifen** aus dem Ofen in die Schüssel zum **Salat** geben und alles gut vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

6

## Anrichten

**Kartoffelscheiben** auf dem Teller verteilen, mit den veganen **Patty**- und **Zwiebelstreifen** toppen und die **Chimichurri-Mayonnaise** darüber verteilen.

**Karottenslaw** daneben anrichten und genießen.

## Guten Appetit!

**Chilischote**

*Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann.*

**Für mehr Essensfreu(n)de:**
*Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!*
*http://www.hellofresh.de/freunde*