

# Albondigas! Hacktätschli in pikanter Peperonisauce dazu knusprige Ofen-Drillinge

10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 867 kcal • Tag 2 kochen

29



gemischtes Hackfleisch



Panko-Mehl



mittelscharfer Senf



Worcester Sauce



Pikante Peperoni Sauce



Halbrahm



rote Spitzpeperoni



Drillinge



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Wasser\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

2 Backbleche mit Backpapier, 1 grosse Schüssel und 1 Auflaufform

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
gemischtes Hackfleisch	1 x 250 g	1 x 500 g
Panko-Mehl <b>15</b>	1 x 25 g	1 x 50 g
mittelscharfer Senf <b>9</b>	1 x 10 ml	1 x 20 ml
Worcester Sauce	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Pikante Peperoni Sauce <b>10</b>	1 x 160 g	1 x 320 g
Halbrahm <b>7</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
rote Spitzpeperoni	1 x 100 g	2 x 100 g
Drillinge	1 x 500 g	1 x 1000 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

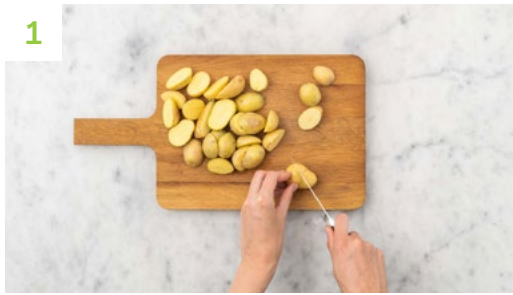
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 680 g)
Brennwert	532 kJ/ 127 kcal	3628 kJ/ 867 kcal
Fett	7.13 g	48.59 g
- davon ges. Fettsäuren	2.60 g	17.70 g
Kohlenhydrate	8.81 g	60.04 g
- davon Zucker	1.93 g	13.16 g
Eiweiss	5.72 g	39.00 g
Salz	0.329 g	2.242 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:** **7** Milch (einschliesslich Laktose) **9** Senf **10** Sellerie **15** Weizen

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



### Für die Kartoffeln

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

Gewaschene **Drillinge** halbieren und auf der Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs mit 2 EL [4 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.



### Kartoffel garen

Das **Kartoffelblech** in den Ofen geben.

Das Blech mit den **Albondigas** und der Auflaufform über den **Kartoffeln** einschieben und beides ca. 20 Min. backen.



### Für die Albondigas

In einer grossen Schüssel **Hackfleisch**, **Panko-Mehl**, **Senf**, **Worcester Sauce**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** gut vermengen.

Aus der **Hackfleischmasse** 8 [16] **Hacktätschli** formen und mit etwas Abstand zueinander auf ein zweites, mit Backpapier belegtes, Backblech legen.



### Letzte Schritte

**Albondigas** nach der Garzeit in die Auflaufform geben und alles 10 Min. weiter garen.

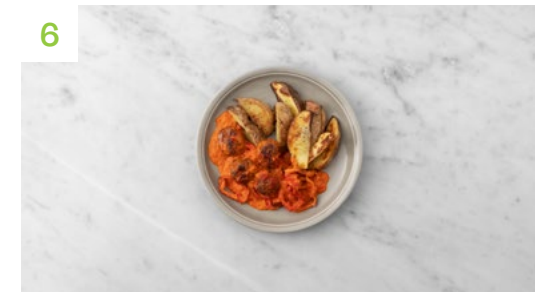


### Für die Sauce

**Spitzpeperoni** in dünne Ringe schneiden.

In einer Auflaufform **pikante Peperonisauce**, **Halbrahm**, **Spitzpeperoni**, 100 ml [200 ml] **Wasser\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.

Auflaufform neben die **Hacktätschli** auf das Backblech stellen.



### Anrichten

**Albondigas** in **Peperonisauce** auf Teller verteilen.

**Kartoffeln** daneben anrichten und geniessen.

### En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über [www.hellofresh.ch/freunde](http://www.hellofresh.ch/freunde) ein!



# Albondigas! Meatballs in spicy red pepper sauce with crispy baked new potatoes

10 min. preparation 30–40 minutes • 867 kcal • Cook on day 2

29



Mixed minced meat



Panko breadcrumbs



Medium-hot mustard



Worcester sauce



Spicy pepper sauce



Single cream



Red pointed peppers



New potatoes



# Let's get started

Wash the vegetables.

## Basics from your kitchen\*

Oil\*, water\*, salt\*, pepper\*

## Cooking utensils

2 baking trays with baking paper, 1 large bowl and 1 oven dish

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Mixed minced meat	1 x	250 g	1 x	500 g
Panko breadcrumbs <b>15)</b>	1 x	25 g	1 x	50 g
Medium-hot mustard <b>9)</b>	1 x	10 ml	1 x	20 ml
Worcester sauce	1 x	8 ml	2 x	8 ml
Spicy pepper sauce <b>10)</b>	1 x	160 g	1 x	320 g
Single cream <b>7)</b>	1 x	150 g	2 x	150 g
Red pointed peppers	1 x	100 g	2 x	100 g
New potatoes	1 x	500 g	1 x	1000 g

\*\*Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

## Average nutritional values per

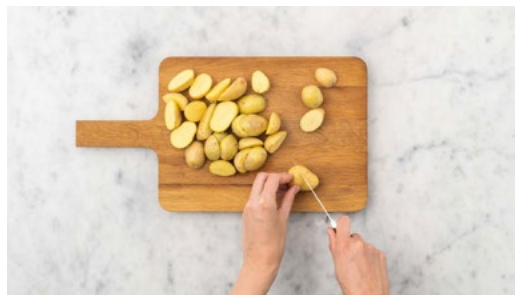
(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 680 g)
Calories	532 kJ/ 127 kcal	3628 kJ/ 867 kcal
Fat	7.13 g	48.59 g
– of which saturated fats	2.60 g	17.70 g
Carbohydrate	8.81 g	60.04 g
– of which sugar	1.93 g	13.16 g
Protein	5.72 g	39.00 g
Salt	0.329 g	2.242 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

**Allergens:** **7)** Milk (including lactose) **9)** Mustard **10)** Celery **15)** Wheat

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



## For the potatoes

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

Cut the washed potatoes in half and mix with 2 tbsp. [4 tbsp.] oil\*, salt\* and pepper\* on one half of a baking tray lined with baking paper.



## Cook the potatoes

Put the potato tray in the oven.

Put the tray with the albondigas and oven dish above the potatoes and bake both for about 20 min.



## For the albondigas

In a large bowl, thoroughly mix the minced meat, panko breadcrumbs, mustard, Worcester sauce, salt\* and pepper\*.

Make 8 [16] meatballs from the minced meat mixture and put them on a second baking tray lined with baking paper, spacing them slightly apart.



## Final steps

Once they are cooked, add the albondigas to the oven dish and bake everything for another 10 min.

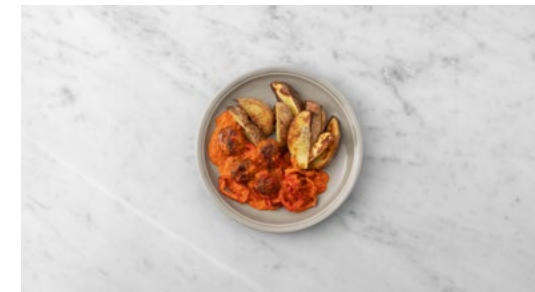


## For the sauce

Cut the pointed pepper into thin rings.

In an oven dish, mix the spicy pepper sauce, single cream, peppers, 100 ml [200 ml] water\*, salt\* and pepper\*.

Place the oven dish next to the meatballs on the baking tray.



## Serve

Apportion the albondigas in pepper sauce on plates. Arrange the potatoes alongside and enjoy.

## Bon appetit!

### Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!  
Send them an invite now using the QR code or at [www.hellofresh.ch/freunde!](http://www.hellofresh.ch/freunde!)



# Albondigas ! Boulettes de viande hachée dans une sauce piquante aux poivrons, accompagnées de pommes de terre croustillantes

Préparation en 10 min 30 – 40 minutes • 867 kcal • Cuisiner au 2e jour

29



Viande hachée mélangée



Panko



Moutarde mi-forte



Sauce Worcester



Sauce piquante aux poivrons



Crème demi-écrémée



Poivron long rouge



Pommes de terre grenaille



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# C'est parti

Laver les légumes.

## Basiques dans votre cuisine\*

Huile\*, eau\*, sel\*, poivre\*

## Ustensiles de cuisine

2 plaques de four avec du papier sulfurisé, 1 saladier et 1 moule à gratin

## Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Viande hachée mélangée	1 x 250 g	1 x 500 g
Panko <b>15)</b>	1 x 25 g	1 x 50 g
Moutarde mi-forte <b>9)</b>	1 x 10 ml	1 x 20 ml
Sauce Worcester	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Sauce piquante aux poivrons <b>10)</b>	1 x 160 g	1 x 320 g
Crème demi-écrémée <b>7)</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Poivron long rouge	1 x 100 g	2 x 100 g
Pommes de terre grenaille	1 x 500 g	1 x 1000 g

\*\*Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

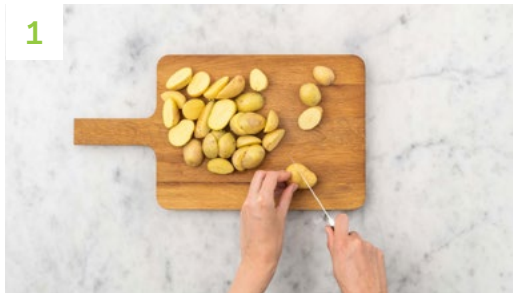
(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 680 g)
Valeur calorique	532 kJ/ 127 kcal	3628 kJ/ 867 kcal
Lipides	7,13 g	48,59 g
- dont acides gras saturés	2,60 g	17,70 g
Glucides	8,81 g	60,04 g
- dont sucre	1,93 g	13,16 g
Protéines	5,72 g	39,00 g
Sel	0,329 g	2,242 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

**Allergènes : 7)** lait (y compris le lactose) **9)** moutarde **10)** céleri **15)** blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



### Pour les pommes de terre

Préchauffer le four à 220 °C chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante 200 °C).

Laver les pommes de terre grenaille, puis les couper en deux et les placer sur la moitié d'une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Arroser de 2 cs [4 cs] d'huile\*, saler\* et poivrer\*.



### Cuisson des pommes de terre

Mettre la plaque à pommes de terre au four. Insérer la plaque contenant les albondigas et le moule à gratin au-dessus des pommes de terre, puis faire cuire le tout env. 20 min.



### Pour les albondigas

Dans un saladier, bien mélanger la viande hachée, le panko, la moutarde, la sauce Worcester, le sel\* et le poivre\*.

Former 8 [16] boulettes de viande avec la masse de viande hachée et les placer sur une deuxième plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant légèrement.



### Dernières étapes

Après la cuisson, mettre les albondigas dans le moule à gratin et poursuivre la cuisson 10 min.



### Pour la sauce

Trancher le poivron long en rondelles fines.

Dans un moule à gratin, mélanger la sauce piquante aux poivrons, la crème demi-écrémée, le poivron long, 100 ml [200 ml] d'eau\*, du sel\* et du poivre\*.

Placer le moule à gratin à côté des boulettes de viande sur la plaque de four.



### Dresser

Répartir les albondigas dans la sauce aux poivrons sur les assiettes.

Disposer les pommes de terre à côté et déguster.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?  
Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur [www.hellofresh.ch/freunde](http://www.hellofresh.ch/freunde) !

