

Kotleti-Hacktäschi mit Souflaki und Dilldip dazu Röstkartoffeln und Karottensalat

10 Min. Vorbereitung Family 30 – 40 Minuten • 942 kcal • Tag 2 kochen

28



HelloFresh Beef Gehacktes



Ofenkartoffel



Gewürzmischung
„Hello Souflaki“



Rüebli



Dill



saurer Halbrahm
aus Saland



Knoblauch & Zwiebel
gehackt in Rapsöl



Semmelbrösel



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

Los geht's

Wasche das Gemüse und die Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Essig*, Zucker*, Salz*, Milch*, Öl*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüseraffel,
1 grosse Schüssel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Ofenkartoffel	3 x 175 g	6 x 175 g
Gewürzmischung „Hello Souflaki“	1 x 6 g	2 x 6 g
Rüebli	3 x 100 g	6 x 100 g
Dill	1 x 10 g	2 x 10 g
saurer Halbrahm aus Saland 7)	2 x 100 g	4 x 100 g
Knoblauch & Zwiebel gehackt in Rapsöl	1 x 35 g	2 x 35 g
Semmelbrösel 15)	1 x 25 g	1 x 50 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. 690 g)
Brennwert	568 kJ/ 136 kcal	3942 kJ/ 942 kcal
Fett	8.3 g	57.8 g
– davon ges. Fettsäuren	2.4 g	16.6 g
Kohlenhydrate	9.8 g	68.2 g
– davon Zucker	2.5 g	17.5 g
Eiweiss	5.4 g	37.4 g
Salz	0.31 g	2.14 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) 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.

Kartoffeln in 4 oder 6 Spalten schneiden.

Kartoffeln in einer grossen Schüssel mit der Hälfte „Hello Souflaki“, 1 EL [2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Spalten auf einer Seite eines mit Backpapier belegten Backblechs verteilen und im Ofen 25 – 30 Min. goldbraun backen.



Für die Hacktätschli

In der grossen Schüssel **Hackfleisch**, **Semmelbrösel**, gehackte **Zwiebel** und **Knoblauch** mit **Öl**, restliches „Hello Souflaki“, 0.5 TL [1 TL] **Salz***, **Pfeffer*** und 1.5 EL [3 EL] **Milch*** mischen.

Aus der **Hackfleischmasse** 4 [8] **Hacktätschli** formen. **Hacktätschli** die letzten 14 – 16 Min. mit auf die freie Seite des Backblechs geben und im Ofen garen, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.



Dür den Salat

Währenddessen **Rüebli** nach Belieben schälen und grob raspeln.

Dill grob hacken. Etwas **Dill** zum Garnieren beiseitelegen.

In einer kleinen Schüssel, **saurer Halbrahm** mit der Hälfte **Dill**, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dip** vermengen.



Salat vollenden

Grosse Schüssel aus 1 auswaschen.

Die Hälfte vom **Dip** und 1 EL [2 EL] **Öl*** in die Schüssel geben. **Rüebli** und restliches **Dill** untermischen. Mit **Salz***, **Pfeffer***, **Zucker*** und **Essig*** abschmecken.



Letzte Schritte

Kartoffeln und **Hacktätschli** aus dem Ofen nehmen. **Hacktätschli** mit **Salz*** abschmecken.



Anrichten

Hacktätschli und **Kartoffeln** nebeneinander auf Teller verteilen.

Rüeblisalat daneben anrichten.

Mit restlichem **Dill-Dip** servieren und restlichem **Dill** garnieren.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!



Kotleti-Hackätschli with souflaki and dill dip

served with roasted potatoes and carrot salad

10 min. preparation Vegetarian 30–40 minutes • 942 kcal • Cook on day 2

28



HelloFresh minced beef



Baking potatoes



"Hello Souflaki" spice mix



Carrots



Dill



Single sour cream from Saland



Chipped garlic and onion in rapeseed oil



Breadcrumbs



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

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Basics from your kitchen*

White wine vinegar*, sugar*, salt*, milk*, oil*, Pepper*

Cooking utensils

1 baking tray with baking paper, 1 oven dish,
1 vegetable grater, 1 large bowl and 1 small bowl

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
HelloFresh minced beef	1 x	250 g	1 x	500 g
Baking potatoes	3 x	175 g	6 x	175 g
"Hello Souvlaki" spice mix	1 x	6 g	2 x	6 g
Carrots	3 x	100 g	6 x	100 g
Dill	1 x	10 g	2 x	10 g
Single sour cream from Saland 7	2 x	100 g	4 x	100 g
Chopped garlic and onion in rapeseed oil	1 x	35 g	2 x	35 g
Breadcrumbs 15)	1 x	25 g	1 x	50 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. 690 g)
Calories	568 kJ/136 kcal	3942 kJ/942 kcal
Fat	8.3 g	57.8 g
- of which saturated fats	2.4 g	16.6 g
Carbohydrate	9.8 g	68.2 g
- of which sugar	2.5 g	17.5 g
Protein	5.4 g	37.4 g
Salt	0.31 g	2.14 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) **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 potatoes into 4 or 6 wedges.

In a large bowl, mix the sweet potatoes with half of the "Hello Cajun" spice mix, 1 tsp. [2 tsp.] oil*, salt* and pepper*.

Spread the potatoes on a baking tray lined with baking paper and bake for 25–30 min. until golden brown.



For the meatballs

In the large bowl mix minced meat, breadcrumbs, chopped onion and garlic with oil, the remaining "Hello Souflaki", 0.5 tsp [1 tsp] salt*, pepper* and 1.5 tbsp [3 tbsp] milk*.

Make 4 [8] meatballs from the mixture.

Hackätschli the last 14 – 16 minutes. Put it on the free side of the baking tray and cook in the oven until the inside of the meat is no longer pink.



For the salad

Peel the carrots if you like and coarsely grate them. Coarsely chop dill. Set aside some dill to garnish.

In a small bowl, stir together the sour cream, sweet mustard, half of the herbs, salt* and pepper* to make a dip.



Finish the salad

Wash out large bowl from 1.

Add half of the dip and 1 tbsp [2 tbsp] of oil* to the bowl. Mix in the carrot and the rest of the dill. Season with salt*, pepper*, sugar* and vinegar*.



Final steps

Remove the potatoes and chicken from the oven.

Season minced meat with salt*.



Serve

Spread minced meat and potatoes side by side on plates.

Arrange carrot salad next to it.

Serve with the remaining dill dip and garnish with the remaining dill.

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/



Boulettes Kotleti avec souvlaki et dip à l'aneth

accompagnées de pommes de terre rôties et de salade de carottes

Préparation en 10 min **Famille** 30 – 40 minutes • 942 kcal • Cuisiner au 2e jour

28



Viande de bœuf hachée HelloFresh



Pommes de terre



Mélange d'épices « Hello Souvlaki »



Carottes



Aneth



Crème demi-écrémée aigre de Saland



Ail et oignon hachés à l'huile de colza



Chapelure



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

C'est parti

Laver les légumes et les herbes.

Basiques dans votre cuisine*

Vinaigre de vin blanc*, sucre*, sel*, lait*, huile*, poivre*

Ustensiles de cuisine

1 plaque de four avec du papier sulfurisé, 1 râpe à légumes, 1 saladier et 1 bol

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Viande de bœuf hachée	1 x 250 g	1 x 500 g
HelloFresh		
Pommes de terre	3 x 175 g	6 x 175 g
Mélange d'épices « Hello Souflaki »	1 x 6 g	2 x 6 g
Carottes	3 x 100 g	6 x 100 g
Aneth	1 x 10 g	2 x 10 g
Crème demi-écrémée aigre de Saland 7)	2 x 100 g	4 x 100 g
Ail et oignon hachés dans l'huile de colza	1 x 35 g	2 x 35 g
Chapelure 15)	1 x 25 g	1 x 50 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. 690 g)
Valeur calorique	568 kJ/ 136 kcal	3942 kJ/ 942 kcal
Lipides	8,3 g	57,8 g
- dont acides gras saturés	2,4 g	16,6 g
Glucides	9,8 g	68,2 g
- dont sucre	2,5 g	17,5 g
Protéines	5,4 g	37,4 g
Sel	0,31 g	2,14 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 (comprenant du lactose) **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).

Couper les pommes de terre en 4 ou 6 quartiers.

Dans un saladier, mélanger les pommes de terre avec la moitié du « Hello Souflaki », 1 cs [2 cs] d'huile*, du sel* et du poivre*.

Placer les quartiers sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfourner 25 à 30 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

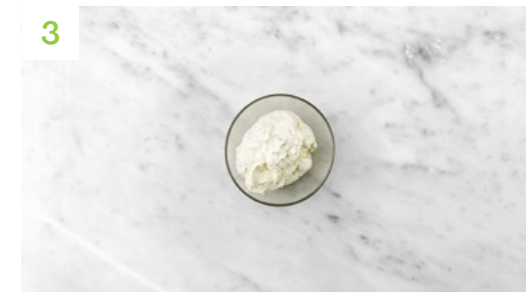


Pour les boulettes de viande hachée

Dans le saladier, mélanger la viande hachée, la chapelure, les oignons hachés et l'ail avec de l'huile, le reste du « Hello Souflaki », 0,5 cc [1 cc] de sel*, de poivre* et 1,5 cs [3 cs] de lait*.

À partir de ce mélange de viande hachée, former 4 [8] boulettes de viande.

Mettre les boulettes de viande les dernières 14 à 16 min sur le côté libre de la plaque de cuisson et cuire au four jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose à l'intérieur.



Pour la salade

Pendant ce temps, peler les carottes (facultatif) et les râper grossièrement.

Hacher grossièrement l'aneth. Réserver un peu d'aneth pour la garniture.

Dans un bol, mélanger la crème demi-écrémée aigre avec la moitié de l'aneth, du sel* et du poivre* pour obtenir un dip.



Terminer la salade

Laver le saladier utilisé à l'étape 1.

Ajouter la moitié du dip et 1 cs [2 cs] d'huile* dans le saladier. Mélanger les carottes et le reste de l'aneth. Assaisonner avec du sel*, du poivre*, du sucre* et du vinaigre*.



Dernières étapes

Retirer les pommes de terre et les boulettes de viande du four.

Assaisonner les boulettes de viande avec du sel*.



Dresser

Disposer les boulettes de viande et les pommes de terre à côté sur des assiettes.

Dresser à côté la salade de carottes.

Servir avec le reste du dip à l'aneth et garnir avec le reste de l'aneth.

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/

