



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

10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 810 kcal • Tag 2 kochen



HelloFresh  
gemischtes Gehacktes



Panko-Mehl



mittelscharfer Senf



Worcester Sauce



pikante Peperoni-Sauce



Halbrahm aus Saland



rote Spitzpeperoni



Kartoffeln (Drillinge)



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Wasser\*, Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

2 Backblech mit Backpapier, 1 Auflaufform und 1 grosse Schüssel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
HelloFresh gemischtes Gehacktes	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 aus Saland <b>7</b>	1 x	150 g	2 x	150 g
rote Spitzpeperoni	1 x	100 g	2 x	100 g
Kartoffeln ( <b>Drillinge</b> )	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

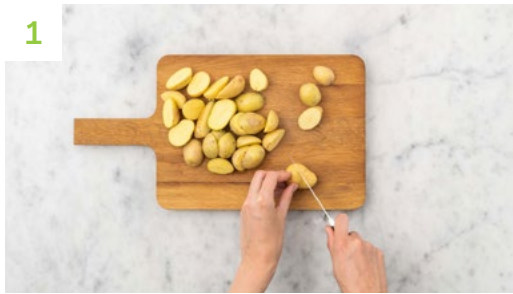
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 660 g)
Brennwert	513 kJ/ 122 kcal	3390 kJ/ 810 kcal
Fett	6.8 g	44.7 g
– davon ges. Fettsäuren	2.5 g	16.3 g
Kohlenhydrate	9.1 g	60.3 g
– davon Zucker	2 g	13.3 g
Eiweiss	5.2 g	34.3 g
Salz	0.33 g	2.21 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

**Kartoffelblech** in den Ofen geben.

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 <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!





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

10 min. preparation 30–40 minutes • 810 kcal • Cook on day 2



HelloFresh mince



Panko breadcrumbs



Medium-hot mustard



Worcester sauce



Spicy pepper sauce



Single cream from Saland



Red pointed peppers



New potatoes



# Let's get started

Wash the vegetables.

## Basics from your kitchen\*

Water\*, oil\*, salt\*, pepper\*

## Cooking utensils

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

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
HelloFresh mince	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 from Saland <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

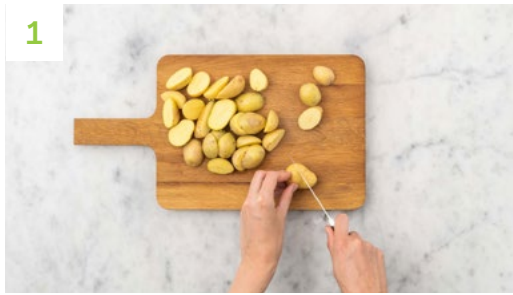
(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 660 g)
Calories	513 kJ/122 kcal	3390 kJ/810 kcal
Fat	6.8 g	44.7 g
– of which saturated fats	2.5 g	16.3 g
Carbohydrate	9.1 g	60.3 g
– of which sugar	2 g	13.3 g
Protein	5.2 g	34.3 g
Salt	0.33 g	2.21 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.



## 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.



## 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.



## Cook the potatoes

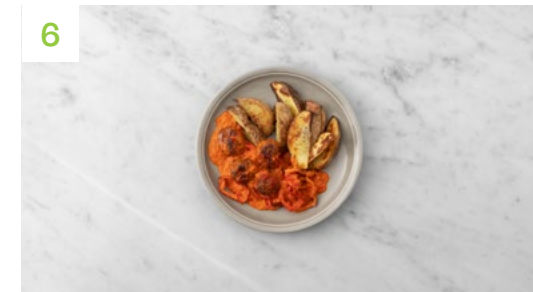
Put the potato tray in the oven.

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



## Final steps

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



## 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 viandes en sauce piquante au poivron accompagnées de pommes de terre grenaille croustillantes

Préparation en 10 min 30 – 40 minutes • 810 kcal • Cuisiner au 2e jour



-  Viande hachée HelloFresh
-  Farine Panko
-  Moutarde mi-forte
-  Sauce Worcester
-  Sauce piquante au poivron
-  Crème demi-écrémée de Saland
-  Poivron long rouge
-  Pommes de terre (grenaille)



# C'est parti

Laver les légumes.

## Basiques dans votre cuisine\*

Eau\*, huile\*, sel\*, poivre\*

## Ustensiles de cuisine

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

## Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Mélange de viande hachée HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 g
Farine 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 au poivron <b>10)</b>	1 x 160 g	1 x 320 g
Crème demi-écrémée de Saland <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

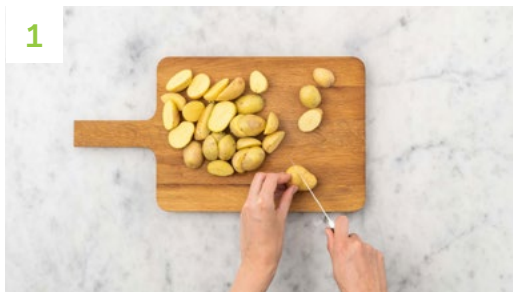
(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 660 g)
Valeur calorique	513 kJ/ 122 kcal	3390 kJ/ 810 kcal
Lipides	6,8 g	44,7 g
- dont acides gras saturés	2,5 g	16,3 g
Glucides	9,1 g	60,3 g
- dont sucre	2 g	13,3 g
Protéines	5,2 g	34,3 g
Sel	0,33 g	2,21 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) **9)** moutarde **10)** céréli **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

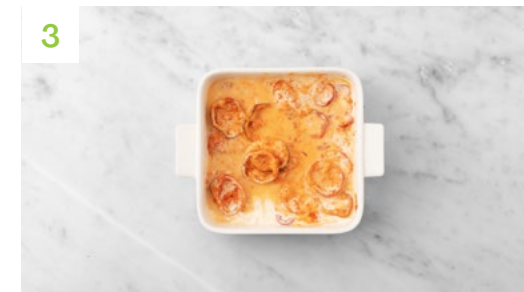
Préchauffer le four à 220 °C chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante 200 °C).

Couper les pommes de terre grenaille lavées en deux et, sur la moitié d'une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, les mélanger avec 2 cs [4 cs] d'huile\*, du sel\* et du poivre\*.



### Pour les albondigas

Dans un saladier, bien mélanger la viande hachée, la panko, la moutarde, la sauce Worcester, du sel\* et du poivre\*. À partir du mélange à base de viande hachée, former 8 [16] boulettes et les déposer sur une deuxième plaque de four recouverte de papier sulfurisé, en laissant un peu d'espace entre les boulettes.



### Pour la sauce

Trancher le poivron long en rondelles fines.

Dans un moule à gratin, mélanger la sauce piquante au poivron, 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 hachée sur la plaque de four.



### Cuire les pommes de terre

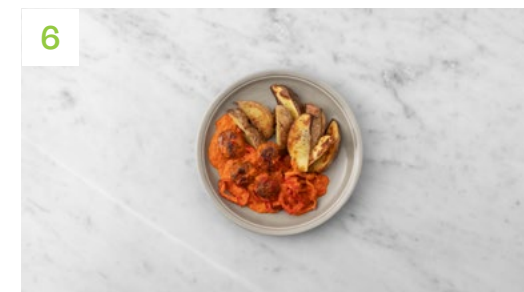
Enfourner la plaque contenant les pommes de terre.

Enfourner la plaque contenant les albondigas et le moule à gratin au-dessus de la plaque contenant les pommes de terre et faire cuire les deux env. 20 min.



### Dernières étapes

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



### Dresser

Répartir les albondigas en sauce au poivron 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/)

