

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

10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 847 kcal • Tag 2 kochen

29



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 | 600 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

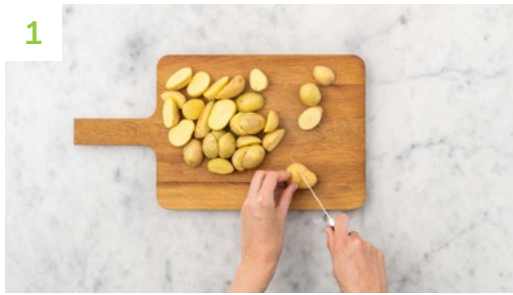
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

|                         | 100 g               | Portion (ca. 710 g)  |
|-------------------------|---------------------|----------------------|
| Brennwert               | 498 kJ/<br>119 kcal | 3543 kJ/<br>847 kcal |
| Fett                    | 6.3 g               | 44.7 g               |
| – davon ges. Fettsäuren | 2.3 g               | 16.3 g               |
| Kohlenhydrate           | 9.6 g               | 68.1 g               |
| – davon Zucker          | 1.9 g               | 13.6 g               |
| Eiweiss                 | 5 g                 | 35.3 g               |
| Salz                    | 0.31 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 in spicy red pepper sauce with crispy baked new potatoes

10 min. preparation 30–40 minutes • 847 kcal • Cook on day 2

29



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 | 600 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

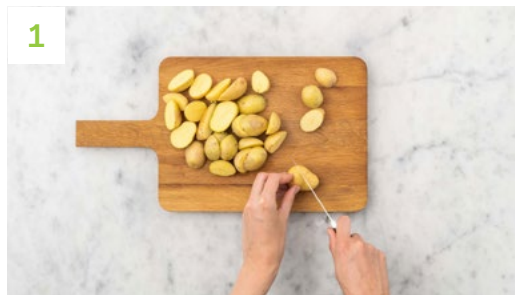
(calculated based on the specified starting ingredients)

|                           | 100 g           | Portion (approx. 710 g) |
|---------------------------|-----------------|-------------------------|
| Calories                  | 498 kJ/119 kcal | 3543 kJ/847 kcal        |
| Fat                       | 6.3 g           | 44.7 g                  |
| – of which saturated fats | 2.3 g           | 16.3 g                  |
| Carbohydrate              | 9.6 g           | 68.1 g                  |
| – of which sugar          | 1.9 g           | 13.6 g                  |
| Protein                   | 5 g             | 35.3 g                  |
| Salt                      | 0.31 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 viande) en sauce piquante au poivron accompagnées de pommes de terre grenaille croustillantes

Préparation en 10 min 30 – 40 minutes • 847 kcal • Cuisiner au 2e jour

29



Viande hachée HelloFresh



Farine Panko



Moutarde mi-forte



Sauce Worcester



Sauce piquante au poivron



Crème demi-écémée de Saland



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\*

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 600 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

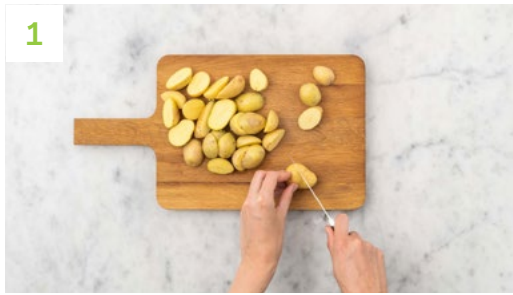
(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

|                            | 100 g               | Portion (env. 710 g) |
|----------------------------|---------------------|----------------------|
| Valeur calorique           | 498 kJ/<br>119 kcal | 3543 kJ/<br>847 kcal |
| Lipides                    | 6,3 g               | 44,7 g               |
| - dont acides gras saturés | 2,3 g               | 16,3 g               |
| Glucides                   | 9,6 g               | 68,1 g               |
| - dont sucre               | 1,9 g               | 13,6 g               |
| Protéines                  | 5 g                 | 35,3 g               |
| Sel                        | 0,31 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)** 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).

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

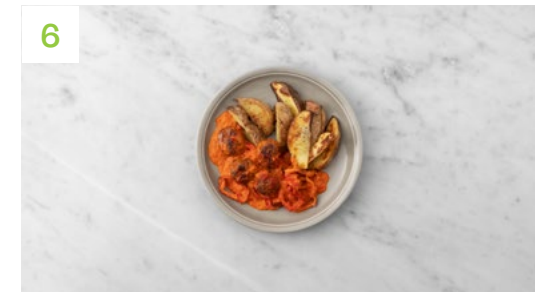
Enfourner la plaque contenant les pommes de terre.

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 pendant 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/)

