



Albondigas! Hacktätschli in pikanter Peperonisauce dazu knusprige Ofen-Drillinge

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 15	1 x	25 g	1 x	50 g
mittelscharfer Senf 9	1 x	10 ml	1 x	20 ml
Worcester Sauce	1 x	8 ml	2 x	8 ml
pikante Peperoni-Sauce 10	1 x	160 g	1 x	320 g
Halbrahm aus Saland 7	1 x	150 g	2 x	150 g
rote Spitzpeperoni	1 x	100 g	2 x	100 g
Kartoffeln (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. 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!

