

# Käsige Hacktäschi mit Rahmchampignons dazu Konfetti-Püree

30 – 40 Minuten • 832 kcal • Tag 2 kochen

24



HelloFresh  
gemischtes Gehacktes



vorw. festk. Kartoffeln



braune Champignons



Rüebli



Zwiebel



Frühlingszwiebel



Halbrahm aus Saland



Reibekäse aus Saland



Panko-Mehl



Gewürzmischung  
„Hello Paprika“



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Pfeffer\*, Öl\*, Salz\*, Butter\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 grosse Schüssel, 1 grosser Topf, 1 Gemüeschäler, 1 Kartoffelstampfer, 1 Sieb, 1 kleine Schüssel und 1 grosse Bratpfanne mit Deckel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
HelloFresh gemischtes Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
vorw. festk. Kartoffeln	1 x 400 g	1 x 800 g
braune Champignons	1 x 150 g	1 x 300 g
Rüebli	1 x 100 g	2 x 100 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Frühlingszwiebel	1 x 15-35 g	2 x 15-35 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Reibekäse aus Saland 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Panko-Mehl 15)	1 x 25 g	1 x 50 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	1 x 2 g	1 x 4 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. 630 g)
Brennwert	550 kJ/ 131 kcal	3483 kJ/ 832 kcal
Fett	7.6 g	48.1 g
– davon ges. Fettsäuren	2.7 g	17.1 g
Kohlenhydrate	7.9 g	50.1 g
– davon Zucker	1.6 g	9.9 g
Eiweiss	6.7 g	42.5 g
Salz	0.17 g	1.1 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!)



## 1 Kartoffeln garen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

**Kartoffeln** schälen und je nach Grösse vierteln oder halbieren.

**Rüebli** schälen und in grobe Stücke schneiden.

In einen grossen Topf reichlich heisses **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und einmal aufkochen lassen. **Kartoffeln** und **Rüebli** zugeben, Hitze reduzieren und 15 – 20 Min. weich garen.

In der Zwischenzeit mit der Zubereitung fortfahren.



## 2 Gemüse schneiden

**Zwiebel** halbieren, eine Hälfte fein würfeln und den Rest in dünne Streifen schneiden.

**Champignons** je nach Grösse halbieren oder vierteln.

**Frühlingszwiebel** in feine Ringe schneiden.



## 3 Hacktätschli formen

In einer grossen Schüssel **Hackfleisch**, **Zwiebelwürfel**, **Panko-Mehl**, **Käse**, die Hälfte vom „**Hello Paprika**“, **Salz\*** und **Pfeffer\*** gründlich mit den Händen vermengen und aus der **Hackfleischmasse** ca. 12 [24] **Hacktätschli** formen.



## 4 Hacktätschli anbraten

In einer grossen Bratpfanne mit Deckel 1 EL [2 EL] **Öl\*** bei hoher Hitze erwärmen. **Hacktätschli** ca. 3 Min. rundherum scharf anbraten und anschliessend aus der Bratpfanne nehmen.



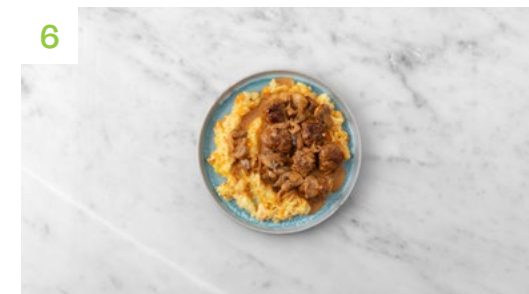
## 5 Für die Sauce

Hitze reduzieren und in derselben Bratpfanne **Zwiebel** und **Champignons** ohne weitere Fettzugabe ca. 3 Min. braten.

2 EL [4 EL] **Halbrahm** in eine kleine Schüssel füllen. Restlichen **Halbrahm** und restliches „**Hello Paprika**“ in die **Pilzpfanne** geben und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Hacktätschli** in die **Sauce** geben, Hitze reduzieren und alles abgedeckt 5 – 8 Min. gar ziehen lassen.

**Tipp:** Wenn die Sauce zu dick wird, gib' einen Schluck Wasser dazu.



## 6 Anrichten

**Kartoffeln** und **Rüebli** durch ein Sieb abgiessen und gleich zurück in den Topf geben.

**Halbrahm** aus der kleinen Schüssel, **Frühlingszwiebelringe**, 0.5 EL [1 EL] **Butter\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zufügen und mit dem Kartoffelstampfer zu einem **Püree** verarbeiten.

**Kartoffel-Rüebli-Püree** auf Teller verteilen. **Hacktätschli** daneben anrichten und geniessen.

## En Guete!



# Cheesy meatballs with creamy mushrooms

served with mixed mash

30–40 minutes • 832 kcal • Cook on day 2

24



HelloFresh mince



Mainly waxy potatoes



Brown mushrooms



Carrots



Onion



Spring onion



Single cream from Saland



Grated cheese from Saland



Panko breadcrumbs



"Hello Paprika" spice mix



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

# Let's get started

Wash the vegetables.

## Basics from your kitchen\*

Pepper\*, oil\*, salt\*, butter\*

## Cooking utensils

1 large bowl, 1 large pot, 1 vegetable peeler, 1 potato masher, 1 sieve, 1 small bowl and 1 large frying pan with lid

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
HelloFresh mince	1 x	250 g	1 x	500 g
Mainly waxy potatoes	1 x	400 g	1 x	800 g
Brown mushrooms	1 x	150 g	1 x	300 g
Carrots	1 x	100 g	2 x	100 g
Onion	1 x	100 g	2 x	100 g
Spring onion	1 x	15–35 g	2 x	15–35 g
Single cream from Saland 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Grated cheese from Saland 7)	1 x	50 g	1 x	100 g
Panko breadcrumbs 15)	1 x	25 g	1 x	50 g
“Hello Paprika” spice mix	1 x	2 g	1 x	4 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. 630 g)
Calories	550 kJ/131 kcal	3483 kJ/832 kcal
Fat	7.6 g	48.1 g
– of which saturated fats	2.7 g	17.1 g
Carbohydrate	7.9 g	50.1 g
– of which sugar	1.6 g	9.9 g
Protein	6.7 g	42.5 g
Salt	0.17 g	1.1 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!)



## Cook the potatoes

Heat plenty of water in the kettle.

Peel the potatoes and halve or quarter them depending on their size.

Peel the carrots and cut into large pieces.

Fill a large pot with plenty of hot water\*, add salt\* and bring to the boil. Add the potatoes and carrots, reduce the heat, and cook for 15–20 minutes until soft.

In the meantime, continue with the preparation.



## Chop the vegetables

Halve the onion, finely dice one half and cut the rest into thin strips.

Cut the mushrooms into halves or quarters depending on their size.

Cut the spring onion into thin rings.



## Make the meatballs

In a large bowl, use your hands to mix the minced meat with the diced onion, panko, cheese, half of the “Hello Paprika”, salt\* and pepper\*, then make about 12 [24] meatballs from the mixture.



## Sauté the meatballs

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil\* in a large frying pan with lid on a high heat. Sauté the meatballs for about 3 min. all around and then remove from the frying pan.



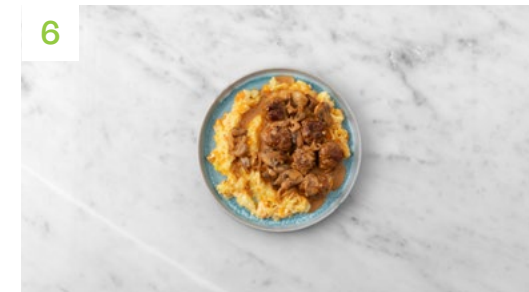
## For the sauce

Reduce the heat and in the same frying pan, fry the onions and mushrooms for about 3 min. without any more fat.

Pour 2 tbsp. [4 tbsp.] single cream into a small bowl. Add the remaining single cream and “Hello Paprika” to the fried mushrooms and season with salt\* and pepper\*.

Add the meatballs to the sauce, reduce the heat, cover, and simmer for 5–8 min. until done.

Tip: If the sauce gets too thick, add a dash of water\*.



## Serve

Drain the potatoes and carrots in a sieve, then put them straight back in the pot.

Add the single cream from the small bowl, green spring onion rings, 0.5 tbsp. [1 tbsp.] butter\*, salt\* and pepper\* and mash into a purée with a potato masher.

Apportion the potato and carrot mash onto plates. Serve with the meatballs and enjoy.

**Bon appetit!**

# Boulettes au fromage avec crème aux champignons et purée de pommes de terre et carottes

30 - 40 minutes • 832 kcal • Cuisiner au 2e jour

24



Mélange de viande  
hachée HelloFresh



Pommes de terre  
à chair ferme



Champignons bruns



Carottes



Oignon



Oignon de printemps



Crème demi-  
écrémée de Saland



Fromage râpé de Saland



Farine panko



Mélange d'épices  
« Hello Paprika »



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

# C'est parti

Laver les légumes.

## Basiques dans votre cuisine\*

Poivre\*, huile\*, sel\*, beurre\*

## Ustensiles de cuisine

1 saladier, 1 grande casserole, 1 râpe à légumes, 1 presse-purée, 1 passoire, 1 bol et 1 grande poêle avec couvercle

## Ingrédients pour 2 à

### 4 personnes

	2 portions	4 portions
Mélange de viande hachée HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 g
Pommes de terre à chair ferme	1 x 400 g	1 x 800 g
Champignons bruns	1 x 150 g	1 x 300 g
Carottes	1 x 100 g	2 x 100 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Oignon de printemps	1 x 15-35 g	2 x 15-35 g
Crème demi-écrémée de Saland <b>7</b> )	1 x 150 g	2 x 150 g
Fromage râpé de Saland <b>7</b> )	1 x 50 g	1 x 100 g
Farine Panko <b>15</b> )	1 x 25 g	1 x 50 g
Mélange d'épices « Hello Paprika »	1 x 2 g	1 x 4 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. 630 g)
Valeur calorique	550 kJ/ 131 kcal	3483 kJ/ 832 kcal
Lipides	7,6 g	48,1 g
- dont acides gras saturés	2,7 g	17,1 g
Glucides	7,9 g	50,1 g
- dont sucre	1,6 g	9,9 g
Protéines	6,7 g	42,5 g
Sel	0,17 g	1,1 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 !)



## Cuisson des pommes de terre

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Peler les pommes de terre et les couper en deux ou en quatre selon leur taille.

Éplucher les carottes et les couper grossièrement en morceaux.

Remplir une grande casserole de suffisamment d'eau\* chaude, bien saler\* et porter à ébullition. Ajouter les pommes de terre et les carottes, réduire le feu et les faire cuire 15 à 20 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Pendant ce temps, continuer la préparation.



## Couper les légumes

Couper l'oignon en deux, couper une moitié en petits dés et trancher le reste en fines lamelles.

Couper en deux ou en quatre les champignons selon leur taille.

Trancher les oignons de printemps en fines rondelles.



## Former les boulettes

Dans un saladier, bien mélanger avec les mains la viande hachée, les dés d'oignon, la farine panko, le fromage, la moitié du « Hello Paprika », du sel\* et du poivre\* et former env. 12 [24] boulettes à partir de ce mélange.



## Faire dorer les boulettes

Faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile\* à feu vif dans une grande poêle avec couvercle. Faire dorer les boulettes de tous les côtés pendant environ 3 min à feu vif, puis les retirer de la poêle.



## Pour la sauce

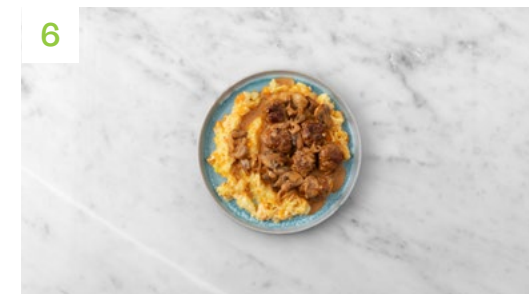
Réduire le feu et faire revenir l'oignon et les champignons dans la même poêle pendant environ 3 minutes sans ajouter de matière grasse.

Verser 2 cs [4 cs] de crème demi-écrémée dans un bol.

Ajouter le reste de crème demi-écrémée et de « Hello Paprika » dans la poêlée de champignons et assaisonner avec du sel\* et du poivre\*.

Verser les boulettes dans la sauce, baisser le feu et laisser mijoter le tout à couvert 5 à 8 min.

Astuce : si la sauce est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau.



## Dresser

Égoutter ensuite les pommes de terre et les carottes dans une passoire, puis les remettre dans la casserole.

Ajouter la crème demi-écrémée du bol, les rondelles d'oignon de printemps, 0,5 cs [1 cs] de beurre\*, du sel\* et du poivre\* et utiliser le presse-purée pour obtenir une purée.

Répartir la purée de pommes de terre et de carottes dans des assiettes. Disposer les boulettes à côté et déguster.

**Bon appétit !**