

Hacktäschi mit Senf-Frühlingszwiebel-Sauce dazu Kräuterkartoffeln und Salat

Family 25 – 35 Minuten • 806 kcal • Tag 2 kochen



HelloFresh Beef Gehacktes



Senfsauce mit
Frühlingszwiebeln



vorw. festk. Kartoffeln



Blattsalatmischung



Panko-Mehl



mittelscharfer Senf



Worcester Sauce



Kräuterbutter



Tomaten



Wildpreiselbeerenkonfi



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Balsamicoessig*, Olivenöl*, Öl*, Butter*

Kochutensilien

2 grosse Schüssel, 1 grosse Bratpfanne, 1 grosser Topf und 1 Sieb

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Senfsauce mit Frühlingszwiebeln 7 9 14	1 x 50 g	2 x 50 g
vorw. festk. Kartoffeln	1 x 600 g	1 x 1000 g
Blattsalzmischung	1 x 50 g	1 x 100 g
Panko-Mehl 15	1 x 25 g	1 x 50 g
mittelscharfer Senf 9	1 x 10 ml	2 x 10 ml
Worcester Sauce	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Kräuterbutter 7	1 x 20 g	2 x 20 g
Tomaten	1 x 100 g	2 x 100 g
Wildpreiselbeerenkonfi	1 x 25 g	2 x 25 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. 590 g)
Brennwert	575 kJ/ 137 kcal	3372 kJ/ 806 kcal
Fett	6.8 g	39.8 g
- davon ges. Fettsäuren	1.4 g	8.4 g
Kohlenhydrate	12.8 g	75.1 g
- davon Zucker	3.3 g	19.1 g
Eiweiss	6 g	35 g
Salz	0.21 g	1.26 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 **14** Schwefeldioxide und Sulfite **15** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



1 Kartoffeln kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Kartoffeln nach Belieben schälen und vierteln oder halbieren.

In einen grossen Topf reichlich heisses **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen. **Kartoffeln** zugeben und 15 – 18 Min. garen, bis sie weich sind. Danach durch ein Sieb abgiessen.



2 Hacktätschli zubereiten

In einer grossen Schüssel **Hackfleisch**, **Panko-Mehl**, **Senf**, **Worcester Sauce**, **Salz*** und **Pfeffer*** gut vermengen.

Aus der **Hackfleischmasse** 8 [16] **Hacktätschli** formen.



3 Für den Salat

Tomate in 1 cm Würfel schneiden.

In einer zweiten grossen Schüssel **Wildpreiselbeerkonfi**, 1 TL [2 TL] **Balsamicoessig***, 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** und 1 EL [2 EL] **Wasser*** vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Salatmischung dazu geben, aber noch nicht unterheben.



4 Hacktätschli braten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** und 1 EL [2 EL] **Butter*** erhitzen. **Hacktätschli** darin bei mittlerer Hitze 8 – 10 Min. rundum gar braten, bis sie gar sind.



5 Letzte Schritte

Abgossene **Kartoffeln** zurück in den Topf geben, **Kräuterbutter** hinzufügen und auf niedrige Hitze schmelzen lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Salat unter das **Dressing** heben.



6 Anrichten

Hacktätschli, **Salat** und **Kräuter-Kartoffeln** auf Teller anrichten. Mit **Frühlingszwiebel-Senf-Sauce** servieren.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

