



Hacktätschli mit Apfel-Speck-Sauce dazu cremiges Kartoffelpüree

Family 30 – 40 Minuten • 1016 kcal • Tag 2 kochen



HelloFresh
gemischtes Gehacktes



mehlig. Kartoffeln



Frühstücksspeck gewürfelt



Apfel



Petersilie, glatt



Zwiebel



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Halbrahm aus Saland

**SCHNELL
PROBIEREN!**

Unser 15 Min. Tipp für Dich



ZEIT SPAREN

Nächste Woche
im Menü:

**GARNELEN AUF
SPAGHETTI**



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

Los geht's

Wasche Obst und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Butter*, Pfeffer*, Salz*, Öl*, Eier*

Kochutensilien

1 grosse Schüssel, 1 grosse Bratpfanne,
1 grosser Topf mit Deckel und 1 Kartoffelstampfer

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
HelloFresh gemischtes Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
mehlig. Kartoffeln	1 x 600 g	1 x 1000 g
Frühstücksspeck gewürfelt	1 x 90 g	2 x 90 g
Apfel	1 x 180 g	2 x 180 g
Petersilie, glatt	1 x 10 g	1 x 10 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10	1 x 5 g	2 x 5 g
Halbrahm aus Saland 7	1 x 150 g	2 x 150 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. 770 g)
Brennwert	554 kJ/ 132 kcal	4249 kJ/ 1016 kcal
Fett	7.8 g	59.6 g
- davon ges. Fettsäuren	3.3 g	25.2 g
Kohlenhydrate	8.7 g	66.5 g
- davon Zucker	2.5 g	19.4 g
Eiweiss	6.1 g	46.5 g
Salz	0.37 g	2.85 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) **10** Sellerie

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



Kartoffeln kochen

Kartoffeln schälen, in einen grossen Topf mit kaltem **Wasser*** geben, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Kartoffeln ca. 18 Min. köcheln lassen, bis sie weich sind.



Für die Hacktätschli

Petersilienblätter fein hacken.

In einer grossen Schüssel **Hackfleisch** mit **Salz*** und **Pfeffer*** mischen.

Das **Ei*** hineinschlagen und die Hälfte der gehackten **Petersilie** zugeben. Alles gut verkneten und 2 [4] **Hacktätschli** daraus formen.

Tipp: Durch das Ei werden die Hacktätschli zarter, Du kannst es jedoch auch weglassen.



Sauce vorbereiten

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

Apfel vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden.



Hacktätschli braten

In einer grossen Bratpfanne 0.5 EL [1 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen.

Hacktätschli, **Speck** und **Zwiebelstreifen** zugeben und **Hacktätschli** je Seite ca. 5 Min. anbraten, bis sie innen nicht mehr rosa sind. **Zwiebelstreifen** und **Speck** zwischendurch rühren.

Hacktätschli nach der Garzeit aus der Bratpfanne nehmen und warmhalten.



Sauce vollenden

Apfelspalten in die Bratpfanne geben und mit **Halbrahm** und 75 ml [150 ml] **Wasser*** ablöschen.

„**Hello Muskat**“ unterrühren, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und **Sauce** ca. 5 Min. einköcheln lassen.



Anrichten

Kartoffeln mithilfe des Deckels abgiessen, 1 EL [2 EL] **Butter*** zugeben und **Kartoffeln** zu einem **Püree** verarbeiten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Kartoffelpüree und **Hacktätschli** auf Teller verteilen, mit **Apfel-Speck-Sauce** begiessen und mit restlicher **Petersilie** bestreuen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

