

Würzige Kotleti-Rindshacktäschi und Dilldip dazu Röstkartoffeln und Rüeblisalat

Family **wenig Vorbereitung** 30 – 40 Minuten • 942 kcal • Tag 2 kochen

29



HelloFresh Beef Gehacktes



Ofenkartoffel



Gewürzmischung
„Hello Souflaki“



Rüepli



Dill



saurer Halbrahm
aus Saland



Knoblauch & Zwiebel
gehackt in Rapsöl



Semmelbrösel



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

Los geht's

Wasche das Gemüse und die Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Essig*, Zucker*, Salz*, Milch*, Öl*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüseraffel,
1 grosse Schüssel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

| | 2P | 4P |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| HelloFresh Beef Gehacktes | 1 x 250 g | 1 x 500 g |
| Ofenkartoffel | 3 x 175 g | 6 x 175 g |
| Gewürzmischung „Hello Souflaki“ | 1 x 6 g | 2 x 6 g |
| Rüebli | 3 x 100 g | 6 x 100 g |
| Dill | 1 x 10 g | 2 x 10 g |
| saurer Halbrahm aus Saland 7) | 2 x 100 g | 4 x 100 g |
| Knoblauch & Zwiebel gehackt in Rapsöl | 1 x 35 g | 2 x 35 g |
| Semmelbrösel 15) | 1 x 25 g | 1 x 50 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. 690 g) |
|-------------------------|---------------------|----------------------|
| Brennwert | 568 kJ/ 136 kcal | 3942 kJ/ 942 kcal |
| Fett | 8.3 g | 57.8 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 2.4 g | 16.6 g |
| Kohlenhydrate | 9.8 g | 68.2 g |
| – davon Zucker | 2.5 g | 17.5 g |
| Eiweiss | 5.4 g | 37.4 g |
| Salz | 0.3 g | 2.11 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!)



Für die Kartoffeln

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Kartoffeln in 4 oder 6 Spalten schneiden.

Kartoffeln in einer grossen Schüssel mit der Hälfte „Hello Souflaki“, 1 EL [2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Spalten auf einer Seite eines mit Backpapier belegten Backblechs verteilen und im Ofen 25 – 30 Min. goldbraun backen.



Für die Hacktätschli

In der grossen Schüssel **Hackfleisch**, **Semmelbrösel**, gehackte **Zwiebel** und **Knoblauch** mit **Öl**, restliches „Hello Souflaki“, 0.5 TL [1 TL] **Salz***, **Pfeffer*** und 1.5 EL [3 EL] **Milch*** mischen.

Aus der **Hackfleischmasse** 4 [8] **Hacktätschli** formen. **Hacktätschli** die letzten 14 – 16 Min. mit auf die freie Seite des Backblechs geben und im Ofen garen, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.



Dür den Salat

Währenddessen **Rüebli** nach Belieben schälen und grob raspeln.

Dill grob hacken. Etwas **Dill** zum Garnieren beiseitelegen.

In einer kleinen Schüssel, **saurer Halbrahm** mit der Hälfte **Dill**, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dip** vermengen.



Salat vollenden

Grosse Schüssel aus 1 auswaschen.

Die Hälfte vom **Dip** und 1 EL [2 EL] **Öl*** in die Schüssel geben. **Rüebli** und restliches **Dill** untermischen. Mit **Salz***, **Pfeffer***, **Zucker*** und **Essig*** abschmecken.



Letzte Schritte

Kartoffeln und **Hacktätschli** aus dem Ofen nehmen. **Hacktätschli** mit **Salz*** abschmecken.



Anrichten

Hacktätschli und **Kartoffeln** nebeneinander auf Teller verteilen.

Rüeblisalat daneben anrichten.

Mit restlichem **Dill-Dip** servieren und restlichem **Dill** garnieren.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

