

# Hacktätschli mit Apfel-Speck-Sauce dazu cremiges Kartoffelpüree

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

34



HelloFresh  
gemischtes Gehacktes



mehlig. Kartoffeln



Frühstücksspeck gewürfelt



Apfel



Petersilie, glatt



Zwiebel



Gewürzmischung  
„Hello Muskat“



Halbrahm aus Saland



- 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!

