



# Hacktäschi mit Senf-Frühlingszwiebel-Sauce dazu Kräuterkartoffeln und Salat

Family schnell 25 – 35 Minuten • 769 kcal • Tag 2 kochen



HelloFresh Beef Gehacktes



Senfsauce mit Frühlingszwiebeln



vorw. festk. Kartoffeln



Blattsalatmischung



Panko-Mehl



mittelscharfer Senf



Worcestersauce



Kräuterbutter



Tomaten



Wildpreiselbeerenkonfi

**GESTALTE DEIN PERFEKTES WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL



- 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 <b>7) 9) 14)</b>	1 x 50 g	2 x 50 g
vorw. festk. Kartoffeln	1 x 500 g	1 x 1000 g
Blattsalzmischung	1 x 50 g	1 x 100 g
Panko-Mehl <b>15)</b>	1 x 25 g	1 x 50 g
mittelscharfer Senf <b>9)</b>	1 x 10 ml	1 x 20 ml
Worcester Sauce <b>11)</b>	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Kräuterbutter <b>7)</b>	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. 540 g)
Brennwert	600 kJ/ 143 kcal	3220 kJ/ 769 kcal
Fett	7.4 g	39.7 g
- davon ges. Fettsäuren	1.6 g	8.4 g
Kohlenhydrate	12.6 g	67.4 g
- davon Zucker	3.5 g	18.9 g
Eiweiss	6.4 g	34.1 g
Salz	0.22 g	1.17 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 **11)** Soja **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

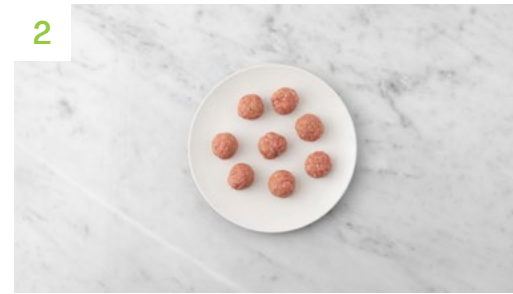


## 1 Kartoffeln kochen

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.

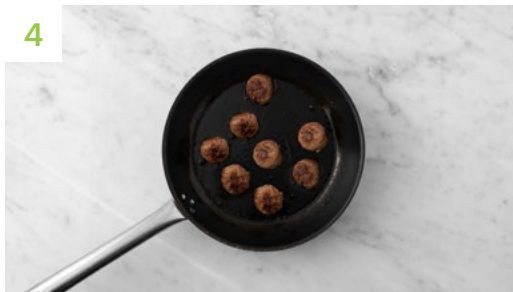


## 3 Für den Salat

**Tomate** in 1 cm Würfel schneiden.

In einer zweiten grossen Schüssel **Wildpreiselbeeronfi**, 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!

