

# Käsige Hacktäschi mit Rahmchampignons dazu Konfetti-Stock

Family 30 – 40 Minuten • 4.559 kj/1.090 kcal • Tag 2 kochen

4



braune Champignons



Zwiebel



Semmelbrösel



Gewürzmischung  
"Hello Paprika"



HelloFresh  
gemischtes Gehacktes



festk. Kartoffeln



Rüebli



Käse-Mix



Halbrahm



Frühlingszwiebel

Gut, im Haus zu haben

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Butter\*



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.

## Was Du benötigst

1 grosse Bratpfanne mit Deckel, 1 grosse Schüssel, 1 Kartoffelstampfer, 1 Sieb, und 1 grossen Topf

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
braune Champignons	1 x 150 g	2 x 300 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Semmelbrösel <b>1</b> )	1 x 25 g	1 x 50 g
Gewürzmischung "Hello Paprika"	1 x 2 g	1 x 4 g
HelloFresh gemischtes Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
festk. Kartoffeln	1 x 500 g	1 x 1.000 g
Rüebli	2 x 100 g	4 x 100 g
Käse-Mix <b>5</b> )	1 x 50 g	1 x 100 g
Halbrahm <b>5</b> )	1 x 200 g	2 x 200 g
Frühlingszwiebel	1 x 35 g	2 x 35 g
Öl* für Schritt 4	1 EL	2 EL
Butter* für Schritt 6	1 EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack	

\*Gut, im Haus zu haben.

\*\*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. 1.000 g)
Brennwert	576 kJ/138 kcal	4.559 kJ/1.090 kcal
Fett	8.60 g	68.09 g
- davon ges. Fettsäuren	2.34 g	18.50 g
Kohlenhydrate	7.92 g	62.75 g
- davon Zucker	1.56 g	12.32 g
Eiweiss	6.20 g	49.08 g
Salz	0.182 g	1.439 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 :** **1**) Glutenhaltiges Getreide **5**) Milch.



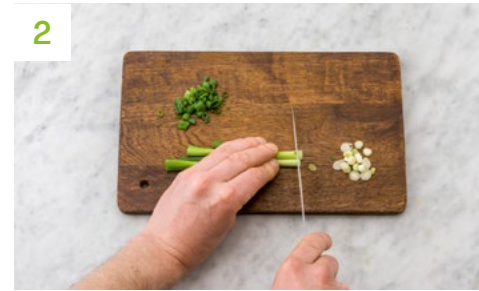
## Kartoffeln garen

**Kartoffeln** schälen und je nach Grösse vierteln oder halbieren.

**Rüebli** schälen und in grobe Stücke schneiden.

In einen grossen Topf reichlich **heisses Wasser\*** füllen, **salzen\*** und einmal aufkochen lassen.

**Kartoffelviertel** und **Rüebli** zugeben, Hitze reduzieren und 15 – 20 Min. weich garen. In der Zwischenzeit kannst Du mit der Zubereitung fortfahren.



## Gemüse schneiden

**Zwiebel** abziehen, Hälfte fein würfeln und den Rest in dünne Streifen schneiden.

**Champignons** je nach Grösse halbieren oder vierteln.

**Frühlingszwiebel** in feine Ringe schneiden.



## Tätschli formen

In einer grossen Schüssel **HelloFresh gemischtes Gehacktes**, **Zwiebelwürfel**, **Semmelbrösel**, **Käse**, die Hälfte der **Gewürzmischung**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** gründlich mit den Händen vermengen und aus der Hackmasse ca. 12 [24] Tätschli formen.



## Hacktätschli anbraten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl\*** bei hoher Hitze erwärmen und **Hacktätschli** ca. 3 Min. rundherum scharf anbraten. Anschliessend **Hacktätschli** aus der Bratpfanne nehmen.



## Für die Sauce

Hitze reduzieren und in derselben Bratpfanne **Zwiebelstreifen** und **Champignonhälften** ohne weitere Zugabe von Fett für ca. 3 Min. braten.

2 – 3 EL **Halbrahm** für den Stock in eine kleine Schüssel füllen und beseitigen. **Pilzpfanne** mit dem **restlichen Halbrahm** ablöschen, **restliche Gewürzmischung** hinzufügen und **Sauce** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. **Angebratene Hacktätschli** in die **Sauce** geben, Hitze reduzieren und alles abgedeckt 5 – 8 Min. gar ziehen lassen.

**Tipp:** Wenn die Sauce zu dick wird, gib einen Schluck Wasser dazu.



## Anrichten

**Kartoffeln** und **Rüebli** in ein Sieb abgiessen und gleich zurück in den Topf geben. Restliche 2 – 3 EL **Halbrahm**, 1 EL [2 EL] **Butter\***, **Frühlingszwiebelringe**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zufügen und mit dem Kartoffelstampfer zu einem Stock verarbeiten.

**Kartoffel-Rüeblistock** auf Teller verteilen. **Hacktätschli** daneben anrichten und geniessen.

## En Guete!





# Cheesy meatballs with creamy mushrooms

served with mixed mash

Family 30 – 40 minutes • 4.559 kj/1.090 kcal • Cook on day 2

4



Brown mushrooms



Onion



Breadcrumbs



“Hello Paprika” spice mix



HelloFresh minced meat



Waxy potatoes



Carrots



Cheese mix



Single cream



Spring onion

Good to have at hand

Oil\*, salt\*, pepper\*, butter\*



# Let's get started

Wash the vegetables.

Heat up plenty of water in the kettle.

## What you need

1 large frying pan with lid, 1 large bowl, 1 potato masher, 1 sieve and 1 large pot

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Brown mushrooms	1 x 150 g	2 x 300 g
Onion	1 x 100 g	2 x 100 g
Breadcrumbs <b>1)</b>	1 x 25 g	1 x 50 g
"Hello Paprika" spice mix	1 x 2 g	1 x 4 g
HelloFresh minced meat	1 x 250 g	1 x 500 g
Waxy potatoes	1 x 500 g	1 x 1,000 g
Carrots	2 x 100 g	4 x 100 g
Cheese mix <b>5)</b>	1 x 50 g	1 x 100 g
Single cream <b>5)</b>	1 x 200 g	2 x 200 g
Spring onion	1 x 35 g	2 x 35 g
Oil* for step 4	1 tbsp.	2 tbsp.
Butter* for step 6	1 tbsp.	2 tbsp.
Salt*, pepper*	According to taste	

\*Good to have at hand.

\*\*Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

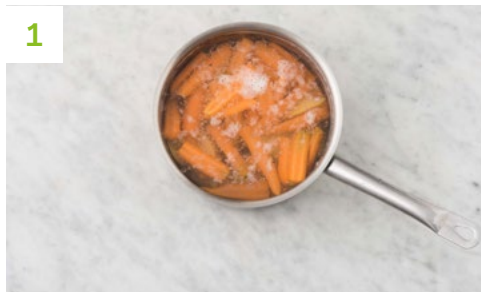
## Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1.000 g)
Calories	576 kJ/138 kcal	4.559 kJ/1.090 kcal
Fat	8.60 g	68.09 g
- incl. saturated fats	2.34 g	18.50 g
Carbohydrate	7.92 g	62.75 g
- incl. sugar	1.56 g	12.32 g
Protein	6.20 g	49.08 g
Salt	0.182 g	1.439 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

**Allergens: 1)** Cereals containing gluten **5)** Milk.



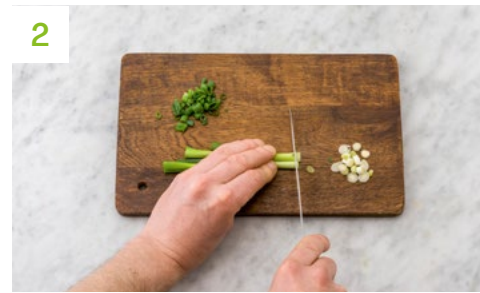
## Cook potatoes

Peel the **potatoes** and halve or quarter them depending on their size.

Peel **carrots** and cut into large pieces.

Fill a large pot with plenty of **hot water\***, add **salt\*** and bring to the boil.

Add potato quarters and **carrot**, reduce heat, and cook for 15-20 min. until soft. In the meantime you can go ahead with your preparations.



## Chop vegetables

Peel **onion**, finely dice one half and cut the rest into thin strips.

Cut **mushrooms** into halves or quarters depending on their size.

Cut spring **onion** into thin rings.



## Make meatballs

In a large bowl, use your hands to **mix HelloFresh minced meat** together with **diced onion, breadcrumbs, cheese**, half of the **spice mix, salt\*** and **pepper\***, then form approx. 12 **[24] meatballs** from this mixture.



## Sauté meatballs

Heat up 1 tbsp. **[2 tbsp.] oil\*** on high heat in a large frying pan and fry **meatballs** all around for approx. 3 min. Then remove **meatballs** from the frying pan.



## For the sauce

Reduce heat, and in the same frying pan fry strips of **onion** and **mushroom** halves for approx. 3 min. without adding any fat.

Pour 2-3 tbsp. **single cream** for the mash into a small bowl and set it aside. Deglaze fried **mushrooms** with the rest of the **single cream**, add the rest of the **spice mix** and season **sauce** with **salt\*** and **pepper\***. Add **fried meatballs** to the **sauce**, reduce heat, cover, and simmer everything for 5-8 min. until done.

**Tip:** If the sauce gets too thick, add a sip of water.



## Serve

Drain **potatoes** and **carrot** in a sieve, then return them to the pot. Add remaining 2-3 tbsp. **single cream**, 1 tbsp. **[2 tbsp.] butter\***, **spring onion** rings, **salt\*** and **pepper\***, and **mash** with a **potato masher**.

Apportion **potato** and **carrot mash** onto plates. Serve with **meatballs** and enjoy.

**Bon appetit!**



# Boulettes de viande au fromage avec champignons à la crème accompagnées de purée confetti

Famille 30 - 40 minutes - 4.559 kj/1 090 kcal • Cuisiner au 2e jour

4



Champignons bruns



Oignon



Chapelure



Mélange d'épices  
« Hello Paprika »



Mélange de viande  
hachée HelloFresh



Pommes de terre  
à chair ferme



Carottes



Mélange de fromages



Crème demi-écrémée



Oignons de printemps



# C'est parti

Laver les légumes.

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

## Ce dont vous avez besoin

1 grande poêle avec couvercle, 1 grand saladier, 1 presse-purée, 1 passoire et 1 grande casserole.

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Champignons bruns	1 x 150 g	2 x 300 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Chapelure 1) 1)	1 x 25 g	1 x 50 g
Mélange d'épices « Hello Paprika »	1 x 2 g	1 x 4 g
Mélange de viande hachée HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 g
Pommes de terre à chair ferme	1 x 500 g	1 x 1 000 g
Carottes	2 x 100 g	4 x 100 g
Mélange de fromages 5)	1 x 50 g	1 x 100 g
Crème demi-écrémée 5)	1 x 200 g	2 x 200 g
Oignons de printemps	1 x 35 g	2 x 35 g
Huile* pour l'étape 4	1 cs	2 cs
Beurre* pour l'étape 6	1 cs	2 cs
Sel*, poivre*	selon les goûts	

\*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

\*\*Tenez compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

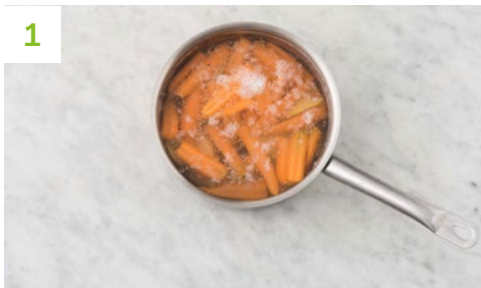
## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	576 kJ/138 kcal	4.559 kJ/1.090 kcal
Lipides	8.60 g	68.09 g
- dont acides gras saturés	2.34 g	18.50 g
Glucides	7.92 g	62.75 g
- dont sucre	1.56 g	12.32 g
Protéines	6.20 g	49.08 g
Sel	0.182 g	1.439 g

Notes que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

**Allergènes :** 1) céréale contenant du gluten 5) lait.



## Cuire les pommes de terre

Peler les **potatoes** et les couper en deux ou en quatre selon leur taille.

Peler les **carottes** et les couper en gros morceaux.

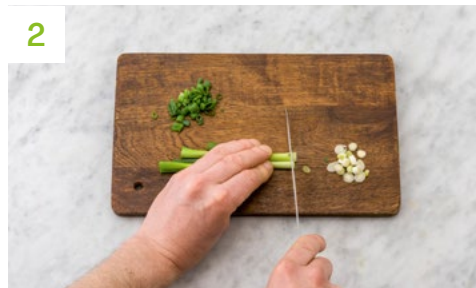
Remplir une grande casserole d'**eau\* chaude**, **saler\*** et porter à ébullition.

Ajouter les quartiers de **potatoes** et les **carottes**, baisser le feu et faire cuire 15 à 20 min. jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Pendant ce temps, continuer la préparation.



## Faire dorer les boulettes

Dans une grande poêle, chauffer à feu vif 1 cs [2 cs] d'**huile\*** pour y faire revenir les **boulettes de viande** env. 3 min. sur toutes les faces. Retirer ensuite les **boulettes** de la poêle.



## Couper les légumes

Éplucher l'**oignon**, couper la moitié en petits dés et trancher le reste en fines lamelles.

Couper en deux ou en quatre les **champignons** selon leur taille.

Trancher finement l'**oignon de printemps** en rondelles.



## Pour la sauce

Baisser le feu et dans la même poêle, faire revenir les lamelles d'**oignon** et les **champignons** env. 3 min. sans ajouter de matière grasse.

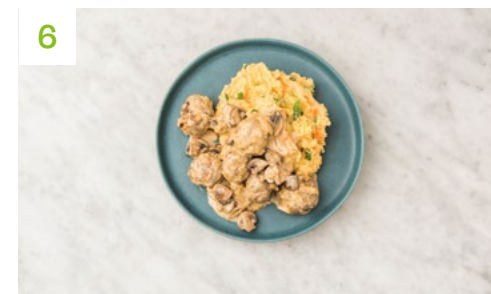
Mettre 2 à 3 cs de **crème demi-écrémée** pour la purée dans un petit saladier et réserver. Déglacer la poêle de **champignons** avec le reste de **crème demi-écrémée**, ajouter le reste du **mélange d'épices** et assaisonner la **sauce** avec du **sel\*** et du **poivre\***. Mettre les **boulettes** dans la **sauce**, réduire le feu, couvrir et laisser mijoter le tout à feu doux 5 à 8 min.

**Astuce :** si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu d'eau.



## Former les boulettes

Dans un grand saladier, bien mélanger à la main la **viande hachée mélangée HelloFresh** avec les dés d'**oignon**, la **chapelure**, le **fromage**, la moitié du **mélange d'épices**, du **sel\*** et du **poivre\*** et former avec cette masse de **viande** env. 12 [24] **boulettes**.



## Dresser

Égoutter les **potatoes** et les **carottes** dans une passoire, puis les remettre dans la casserole. Ajouter les 2 à 3 cs restantes de **crème demi-écrémée**, 1 cs [2 cs] de **beurre\***, les rondelles vertes d'**oignon de printemps**, du **sel\*** et du **poivre\*** et écraser avec un presse-purée jusqu'à ce qu'à obtenir une **purée**.

Dresser la **purée de potatoes** et de **carottes** dans les assiettes. Disposer les **boulettes** à côté et déguster.

**Bon appétit !**