

# Silvesterplatte für Raclette oder Bratpfanne mit Poulet, Schwein und Minihacktätschli mit Speck

Viel Gemüse 90 Minuten • 1312 kcal • Tag 2 kochen

10



Pouletbrustfilet



Gewürzmischung „Hello Harissa“



HelloFresh Beef Gehacktes



Frühstücksspeck in Scheiben



Schweinsnierstück Steak



Steinofenbaguette



Knoblauchzehe



Petersilie



Hummus



Naturjoghurt



braune Champignons



Balsamicocrème



gelbe Peperoni



rote Peperoni



rote Zwiebel



Mayonnaise

Gut im Haus zu haben

Öl\*, Pfeffer\*, Salz\*, Butter\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Fleisch ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

## Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 2 grosse Bratpfannen,  
2 kleine Schüsseln, 1 Knoblauchpresse, und  
2 grosse Schüsseln

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	4P
Pouletbrustfilet	2 x 120 g	4 x 120 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	1 x 2 g	1 x 4 g
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Frühstücksspeck in Scheiben	1 x 75 g	2 x 75 g
Schweinsnierstück Steak	2 x 125 g	4 x 125 g
Steinofenbaguette (15) 16)	1 x 250 g	2 x 250 g
Knoblauchzehe	2 x 4 g	3 x 4 g
Petersilie	1 x 10 g**	1 x 10 g
Hummus 3)	1 x 70 g	2 x 70 g
Naturjoghurt 7)	1 x 75 g	2 x 75 g
braune Champignons	1 x 150 g	1 x 300 g
Balsamicocrème 14)	1 x 12 g	2 x 12 g
gelbe Peperoni	1 x 180 g	2 x 180 g
rote Peperoni	1 x 180 g	2 x 180 g
rote Zwiebel	2 x 80 g	4 x 80 g
Mayonnaise 8) 9)	1 x 17 ml	2 x 17 ml
Öl*, Butter*	Angaben im Text	
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. 976 g)
Brennwert	563 kJ/134 kcal	5490 kJ/1312 kcal
Fett	5.90 g	57.57 g
- davon ges. Fettsäuren	1.42 g	13.88 g
Kohlenhydrate	9.25 g	90.26 g
- davon Zucker	2.36 g	23.01 g
Eiweiss	11.17 g	108.96 g
Salz	0.467 g	4.555 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:** 3) Sesamsamen 7) Milch (einschliesslich Laktose) 8) Eier 9) Senf 14) Schwefeldioxide und Sulfite 15) Weizen 16) Gerste

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



## Fleisch marinieren

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

**Speckstreifen** quer halbieren.

In einer grossen Schüssel **Hackfleisch** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und gut verkneten. 8 [16] kleine, längliche **Hacktätschli** formen und mit je 1 Speckstreifenhälfte umwickeln.

In einer zweiten grossen Schüssel **Harissa Gewürzmischung**, 1 EL [2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermischen und **Pouletbrüste** darin mind. 10 Min. marinieren.



## Für das Knoblauchbaguette

Restlichen **Knoblauch** in eine kleine Schüssel pressen.

Gehackte **Petersilie**, 2 EL [4 EL] **Butter\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und alles gut mischen.

**Baguette** halbieren, Schnittflächen mit **Knoblauchbutter** bestreichen und 7 – 8 Min. im Ofen backen.

## Harissa

Harissa ist eine aus dem afrikanischen Raum stammende scharfe Gewürzmischung, die viel gemahlene Chili beinhaltet. Geh vorsichtig bei der Dosierung um.



## Dips vorbereiten

**Knoblauch** abziehen.

**Joghurt** auf 2 kleine Schüsseln aufteilen. In der einen Schüssel **Joghurt** mit **Hummus** gut verrühren.

In die andere Schüssel die Hälfte des **Knoblauchs** pressen und mit **Mayonnaise** verrühren.

Beide **Dips** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

Blätter von der **Petersilie** abzupfen und fein hacken.



## Fleisch braten

Wenn Du einen **Raclette-Grill** benutzen möchtest, schneide Dir das **Fleisch** vor dem Braten in mundgerechte Stücke und brate diese dann am Tisch. Andernfalls stelle Dir 2 grosse Bratpfannen mit je 1 EL [2 EL] **Öl\*** bereit. Die ganzen **Schweinsnierstücke** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und zusammen mit den **Mini-Speck-Hacktätschli** je Seite 3 – 4 Min. braten.

Die ganzen **Pouletbrüste** ca. 5 – 6 Min. je Seite braten. Alles vom Grill bzw. aus der Bratpfanne nehmen.



## Gemüse vorbereiten

**Peperoni** vierteln und Strunk und **Kerne** entfernen.

**Pilze** halbieren.

**Zwiebeln** abziehen und in 1.5 cm breite Ringe schneiden.

Die 3 **Gemüsesorten** getrennt voneinander auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [2 EL] **Öl\*** beträufeln, mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und im Ofen für ca. 20 Min. backen, bis das **Gemüse** weich und die Ränder der Peperoni gebräunt sind.

Danach **Balsamicocrème** über die **Pilze** geben und vermengen.



## Anrichten

Wenn Du dieses **Meisterstück** für Deine Gäste kochst, dann schneide jetzt das **Fleisch** auf, richte es zusammen mit dem **Gemüse** auf Platten an und reiche die **Dips** und das **Knoblauchbaguette** dazu. Wenn Du einen **Raclette-Grill** hast, verteile die **Dips** und das **Gemüse** auf Schüsseln und reiche das noch rohe **Fleisch** zum Grillen separat auf Tellern. Viel Spass und frohes neues Jahr!

## En Guete!

**Fehlende Zutat?**

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in deiner Box fehlt!





# New Year's Eve platter for raclette or fried dishes with chicken, pork and mini-meatballs wrapped in bacon

Lots of vegetables 90 minutes • 1.312 kcal • Cook day

10



Chicken breast fillet



"Hello Harissa" spice mix  
HelloFresh minced beef



Sliced breakfast bacon



Pork steak  
Stone-baked baguette



Garlic clove



Parsley



Hummus



Plain yoghurt



Brown mushrooms



Balsamic cream



Yellow pepper



Red pepper



Red onion



Mayonnaise

Good to have at hand

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

# Let's get started

Wash vegetables and meat and pat the meat dry with kitchen roll.

## What you need

1 baking tray with baking paper, 2 large frying pans, 2 small bowls, 1 garlic press and 2 large bowls.

## Ingredients for 2–4 persons

	2P		4P	
Chicken breast fillet	2 x	120 g	4 x	120 g
Spice mix "Hello Harissa"	1 x	2 g	1 x	4 g
HelloFresh minced beef*	1 x	250 g	1 x	500 g
Sliced breakfast bacon	1 x	75 g	2 x	75 g
Pork steak	2 x	125 g	4 x	125 g
Stone-baked baguette <b>15) 16)</b>	1 x	250 g	2 x	250 g
Garlic clove	2 x	4 g	3 x	4 g
Parsley	1 x	10 g**	1 x	10 g
Hummus <b>3)</b>	1 x	70 g	2 x	70 g
Plain yoghurt <b>7)</b>	1 x	75 g	2 x	75 g
Brown mushrooms	1 x	150 g	1 x	300 g
Balsamic cream <b>14)</b>	1 x	12 g	2 x	12 g
Yellow pepper	1 x	180 g	2 x	180 g
Red pepper	1 x	180 g	2 x	180 g
Red onion	2 x	80 g	4 x	80 g
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	1 x	17 ml	2 x	17 ml
Oil*, butter*	Amounts specified in text			
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. 752 g)
Calories	563 kJ/134 kcal	5.490 kJ/1.312 kcal
Fat	5.90 g	57.57 g
- incl. saturated fats	1.42 g	13.88 g
Carbohydrate	9.25 g	90.26 g
- incl. sugar	2.36 g	23.01 g
Protein	11.17 g	108.96 g
Salt	0.467 g	4.555 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:** **3)** Sesame seeds **7)** Milk (including lactose) **8)** Eggs **9)** Mustard **14)** Sulphur dioxide and sulphites **15)** Wheat **16)** Barley.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



## Marinate meat

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

Cut the bacon strips in half crosswise. In a large bowl, season the minced meat with salt\* and pepper\* and knead well. Form 8 [16] small, oblong mince patties and wrap each with 1 half bacon strip.

In a second large bowl, mix "Hello Harissa" spice mix, 1 tbsp. [2 tbsp.] oil\*, salt\* and pepper\* and marinate chicken breasts in it for at least 10 min.



## For the garlic baguette

Press the remaining garlic into a small bowl.

Add the chopped parsley, 2 tbsp. [4 tbsp.] butter\*, salt\* and pepper\* and mix everything well.

Cut the baguette in half, brush the cut sides with garlic butter and bake in the oven for 7-8 min.



## Prepare the dips

Peel the garlic.

Divide the yoghurt between 2 small bowls. In one bowl, thoroughly mix the yoghurt with the hummus.

Press half of the garlic into the other bowl and mix with mayonnaise.

Season both dips with salt\* and pepper\*.

Pluck the parsley leaves and chop finely.



## Fry the meat

If you want to use a raclette grill, cut the meat into bite-sized pieces before frying and then fry them at the table. Otherwise, prepare 2 large frying pans with 1 tbsp. [2 tbsp.] oil\* each. Season the entire pork steaks with salt\* and pepper\* and fry them together with the bacon-wrapped mini-meatballs for 3-4 min. per side.

Fry all the chicken breasts thoroughly for approx. 5-6 min. per side. Remove everything from the grill or frying pan.



## Prepare the vegetables

Cut the pepper into quarters and remove the stalk and seeds.

Cut the mushrooms in half.

Peel the onions and cut them into 1.5 cm wide rings.

Spread the 3 vegetables separately on a baking tray covered with baking paper, drizzle with 1 tbsp. [2 tbsp.] oil\*, season with salt\* and pepper\* and bake in the oven for about 20 min. until the vegetables are soft and the edges of the peppers are browned.

Then pour balsamic cream over the mushrooms and mix.



## Serve

If you are cooking this masterpiece for your guests, now cut the meat, arrange it together with the vegetables on plates and add the dips and garlic baguette. If you have a raclette grill, apportion the dips and vegetables in bowls and place the still raw meat for grilling on separate plates. Have fun and Happy New Year!

## Bon appetit!

Missing an ingredient?

Let us know: Scan the QR code and tell us if something is missing from your box!



## Harissa

Harissa is a hot spice mix originating in Africa that contains a large amount of ground chilli. Go easy on it!



# Plateau du Nouvel An pour plancha ou poêle avec du poulet, du porc et des mini-boulettes de viande hachée au lard

Beaucoup de légumes 90 minutes • 1.312 kcal • Cuisiner au e jour

10



Blanc de poulet



Mélange d'épices  
« Hello Harissa »



Bœuf haché HelloFresh



Lard en tranches  
Steaks de filet de porc



Baguette cuite



au four à bois



Gousse d'ail



Persil



Houmous



Yogourt nature



Champignons bruns



Crème balsamique



Poivrons jaunes



Poivrons rouges



Oignon rouge



Mayonnaise

Ingédients à toujours avoir chez soi :  
Huile\*, poivre\*, sel\*, beurre\*

# C'est parti

Laver les légumes et la viande et essuyer la viande avec de l'essuie-tout.

## Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four recouverte de papier sulfurisé, 2 grandes poêles,  
2 bols, 1 presse-ail et 2 saladiers

## Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Blancs de poulet	2 x 120 g	4 x 120 g
Mélange d'épices « Hello Harissa »	1 x 2 g	1 x 4 g
Bœuf haché HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 g
Bacon en tranches	1 x 75 g	2 x 75 g
Filet de porc	2 x 125 g	4 x 125 g
Baguette <b>15) 16)</b>	1 x 250 g	2 x 250 g
Gousse d'ail	2 x 4 g	3 x 4 g
Persil	1 x 10 g**	1 x 10 g
Houmous <b>3)</b>	1 x 70 g	2 x 70 g
Yogourt nature <b>7)</b>	1 x 75 g	2 x 75 g
Champignons bruns	1 x 150 g	1 x 300 g
Crème de vinaigre balsamique <b>14)</b>	1 x 12 g	2 x 12 g
Poivron jaune	1 x 180 g	2 x 180 g
Poivrons rouges	1 x 180 g	2 x 180 g
Oignon rouge	2 x 80 g	4 x 80 g
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	1 x 17 ml	2 x 17 ml
Huile*, beurre*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

\*Ingrédients à toujours avoir chez soi

\*\*Tenir 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. 976 g)
Valeur calorique	563 kJ/134 kcal	5.490 kJ/1.312 kcal
Lipides	5.90 g	57.57 g
- dont acides gras saturés	1.42 g	13.88 g
Glucides	9.25 g	90.26 g
- dont sucre	2.36 g	23.01 g
Protéines	11.17 g	108.96 g
Sel	0.467 g	4.555 g

Notez 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 :** **3)** graines de sésame **7)** lait (y compris le lactose) **8)** œuf **9)** moutarde **14)** dioxydes de soufre et sulfites **15)** blé **16)** orge

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



## 1 Mariner la viande

Préchauffer le four à 220 °C (200 °C pour un four à chaleur tournante).

Couper les tranches de lard en deux dans le sens de la largeur. Dans un saladier, assaisonner la viande hachée avec du sel\* et du poivre\* et bien la pétrir. Former 8 [16] petites boulettes de viande hachée allongées et les envelopper chacune d'une moitié de lard.

Dans un deuxième saladier, mélanger le mélange d'épices « Hello Harissa », 1 cs [2 cs] d'huile\*, du sel\* et du poivre\* et y faire mariner les blancs de poulet pendant au moins 10 min.



## 4 Pour la baguette à l'ail

Presser le reste de l'ail dans un bol.

Ajouter le reste du persil, 2 cs [4 cs] de beurre\*, du sel\* et du poivre\* et bien mélanger le tout.

Couper la baguette en deux, badigeonner les côtés intérieurs de beurre à l'ail et faire cuire au four pendant 7 à 8 min.

## Harissa

La harissa est un mélange d'épices originaire d'Afrique qui contient beaucoup de piment moulu. Faites attention au dosage.



## 2 Préparer les dips

Peler l'ail.

Répartir le yogourt dans 2 bols. Dans un bol, bien mélanger le yogourt avec le hummus.

Dans l'autre bol, presser la moitié de l'ail et mélanger avec la mayonnaise.

Assaisonner les deux dips avec du sel\* et du poivre\*.

Arracher et hacher finement les feuilles de persil.



## 5 Faire revenir la viande

Si vous souhaitez utiliser une plancha, coupez la viande en bouchées avant de les faire cuire, puis faites-les cuire à table. Sinon, préparez 2 grandes poêles avec 1 cs [2 cs] d'huile\* chacune. Assaisonner les filets de porc avec du sel\* et du poivre\* et les faire cuire avec les mini-boulettes au lard pendant 3 à 4 min de chaque côté.

Faire cuire les blancs de poulet entières pendant 5 à 6 min de chaque côté. Retirer le tout de la plancha ou de la poêle.



## 3 Préparer les légumes

Couper les poivrons en quatre et retirer le trognon et les pépins.

Couper les champignons en deux.

Peler les oignons et les couper en rondelles de 1.5 cm de large.

Répartir les 3 sortes de légumes séparément sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, arroser d'1 cs [2 cs] d'huile\*, assaisonner de sel\* et de poivre\* et faire cuire au four pendant environ 20 min, jusqu'à ce que les légumes soient tendres et les bords des poivrons dorés.

Verser ensuite la crème balsamique sur les champignons et mélanger.



## 6 Dresser

Si vous cuisinez ce plat pour vos invités, découpez la viande maintenant, disposez-la avec les légumes sur des plats et servez les dips et la baguette à l'ail avec. Si vous avez une plancha, mettez les dips et les légumes dans des bols et servez la viande crue à griller dans des assiettes. Amusez-vous bien et bonne année !

## Bon appétit !

Il manque un ingrédient ?

Dites-le nous : scannez le QR code et dites-nous s'il manque quelque chose dans ta boîte !

