

Schweinsnierstück mit Bohnengemüse

dazu selbst gemachte Thymian-Kräuterbutter

Family High Protein Klimaheld unter 650 Kalorien 30 Minuten • 645 kcal • Tag 5 kochen



Kartoffeln (Drillinge)



Buschbohnen



Knoblauchzehe



Gewürzmischung „Hello Patatas“



Eschalotte



Thymian



Schweinsnierstück Steak



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

Los geht's

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

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Butter*, Pfeffer*, Öl*, Salz*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse, 1 grosse Schüssel, 1 grosse Bratpfanne, 1 grosser Topf mit Deckel, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

| | 2P | | 4P | |
|--------------------------------|-----|--------|-----|--------|
| Kartoffeln (Drilllinge) | 1 x | 600 g | 1 x | 1200 g |
| Buschbohnen | 1 x | 200 g | 1 x | 400 g |
| Knoblauchzehe | 1 x | 4 g | 2 x | 4 g |
| Gewürzmischung „Hello Patatas“ | 1 x | 4 g | 2 x | 4 g |
| Eschalotte | 1 x | 50 g | 2 x | 50 g |
| Thymian | 1 x | 10 g** | 1 x | 10 g |
| Schweinsnierstück Steak | 2 x | 125 g | 4 x | 125 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. 590 g) |
|-------------------------|---------------------|----------------------|
| Brennwert | 458 kJ/ 109 kcal | 2697 kJ/ 645 kcal |
| Fett | 5.2 g | 30.5 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 1.7 g | 10.2 g |
| Kohlenhydrate | 9.2 g | 54.4 g |
| – davon Zucker | 1 g | 5.7 g |
| Eiweiss | 6.2 g | 36.5 g |
| Salz | 0.18 g | 1.1 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: "Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!"



1 Kartoffeln backen

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

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Gewaschene **Kartoffeln** vierteln.

Kartoffeln in einer grossen Schüssel mit „Hello Patatas“ und 1 EL [2 EL] **Öl*** vermengen, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und 25 – 30 Min. goldbraun backen.



2 Bohnen kochen

In einen grossen Topf 1 L heisses **Wasser*** füllen, 1 EL **Salz*** dazugeben und aufkochen lassen.

Enden der **Buschbohnen** abschneiden und **Bohnen** quer halbieren.

Buschbohnen in das **Wasser*** geben und 9 – 11 Min. kochen, bis sie bissfest sind.

Bohnen anschliessend durch ein Sieb abgiessen, mit kaltem **Wasser*** spülen und abkühlen lassen.



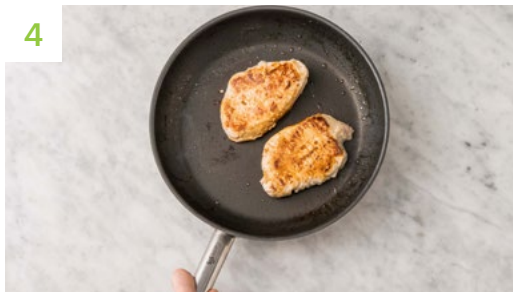
3 Kräuterbutter zubereiten

Thymianblätter fein hacken.

In einer kleinen Schüssel 3 EL [6 EL] weiche **Butter*** mit der Hälfte des **Thymians** mischen und mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Knoblauch abziehen.

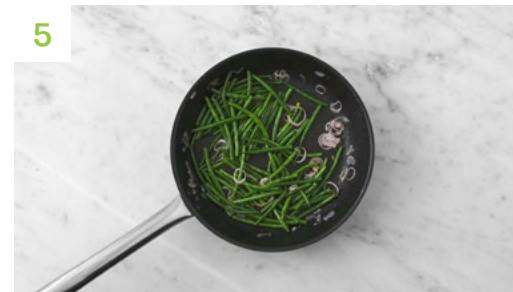
Eschalotte in feine Ringe schneiden.



4 Nierstücke anbraten

Schweinsnierstücke von beiden Seiten **salzen*** und **pfeffern***.

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen und **Schweinsnierstücke** darin bei mittlerer Hitze je Seite ca. 3 – 5 Min. braten, bis diese in der Mitte nur noch ganz leicht rosa sind.



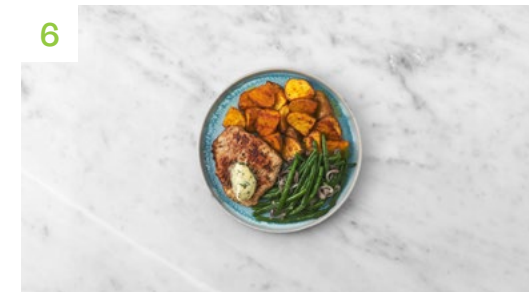
5 Bohnen anbraten

Währenddessen in dem grossen Topf 1 EL [2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen.

Bohnen hinzugeben und 2 Min. anbraten.

Knoblauch dazupressen, **Eschalotte** dazugeben und 2 – 3 Min. mitbraten.

Restlichen **Thymian** unterrühren und nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



6 Anrichten

Kartoffelspalten auf Teller verteilen, **Bohngemüse** und **Schweinsnierstücke** dazu anrichten.

Kräuterbutter auf den **Schweinsnierstücken** verteilen und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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





Pork steak with beans and home-made thyme herb butter

Family High protein Eco-friendly Under 650 calories 30 minutes • 645 kcal • Cook on day 5



New potatoes



French beans



Garlic clove



“Hello Patatas” spice mix



Shallots



Thyme



Pork steak



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

Let's get started

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

Basics from your kitchen*

Butter, pepper, oil, salt

Cooking utensils

1 baking tray with baking paper, 1 garlic press, 1 large bowl, 1 large frying pan, 1 large pot with lid, 1 sieve and 1 small bowl

Ingredients for 2 | 4 persons

| | 2P | | 4P | |
|---------------------------|-----|--------|-----|--------|
| New potatoes | 1 x | 600 g | 1 x | 1200 g |
| French beans | 1 x | 200 g | 1 x | 400 g |
| Garlic clove | 1 x | 4 g | 2 x | 4 g |
| "Hello Patatas" spice mix | 1 x | 4 g | 2 x | 4 g |
| Shallots | 1 x | 50 g | 2 x | 50 g |
| Thyme | 1 x | 10 g** | 1 x | 10 g |
| Pork steak | 2 x | 125 g | 4 x | 125 g |

**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. 590 g) |
|---------------------------|-----------------|-------------------------|
| Calories | 458 kJ/109 kcal | 2697 kJ/645 kcal |
| Fat | 5.2 g | 30.5 g |
| – of which saturated fats | 1.7 g | 10.2 g |
| Carbohydrate | 9.2 g | 54.4 g |
| – of which sugar | 1 g | 5.7 g |
| Protein | 6.2 g | 36.5 g |
| Salt | 0.18 g | 1.1 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: "Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients."



Bake the potatoes

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

Heat plenty of water in the kettle.

Cut the washed potatoes into quarters.

Mix the potatoes in a large bowl together with the "Hello Patatas" and 1 tbsp. [2 tbsp.] oil*, spread on a baking tray lined with baking paper and bake for 25–30 min. until golden brown.



Cook the beans

Fill a large pot with 1 L hot water*, add 1 tbsp. salt* and bring to the boil.

Trim the beans and halve them crossways.

Add the French beans to the water* and cook for 9–11 min. until al dente.

Then drain the beans in a sieve, rinse with cold water and allow to cool.



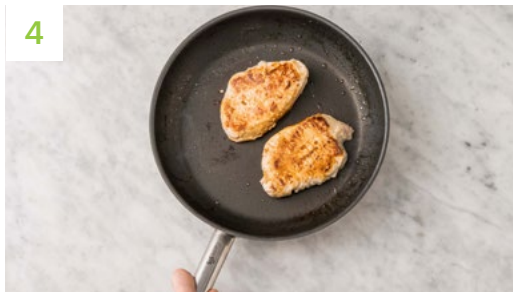
Make the herb butter

Finely chop the thyme leaves.

In a small bowl, mix 3 tbsp. [6 tbsp.] soft butter* with half of the thyme and season with a little salt* and pepper*.

Peel the garlic.

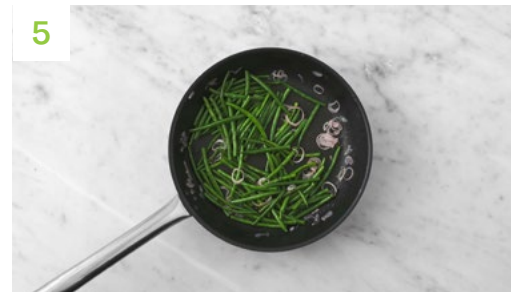
Cut the shallots into thin rings.



Fry the pork

Season both sides of the pork steaks with salt* and pepper*.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan and fry the pork steaks on a medium heat for 3–5 min. on each side until only slightly pink in the middle.



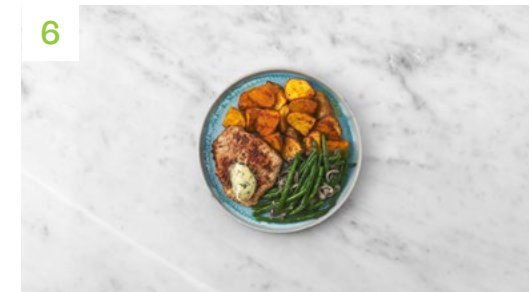
Sauté the beans

Meanwhile, heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in the large pot on a medium heat.

Add the beans and sauté for 2 min.

Press in the garlic, add the shallots and sauté for another 2–3 min.

Stir in the rest of the thyme and season with salt* and pepper* to taste.



Serve

Apportion the potato wedges onto plates and serve with the beans and pork steaks.

Top the pork steaks with herb butter and enjoy.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde/



Filet de porc aux haricots verts, accompagné de beurre fait maison aux fines herbes et au thym

Famille Hautement protéiné Écologique Moins de 650 calories 30 minutes • 645 kcal • Cuisiner au 5e jour

5



Pommes de terre (grenaille)



Haricots verts



Gousse d'ail



Mélange d'épices « Hello Patatas »



Échalotes



Thym



Filet de porc



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

C'est parti

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

Basiques dans votre cuisine*

Beurre, poivre, huile, sel

Ustensiles de cuisine

1 plaque de four avec du papier sulfurisé, 1 presse-ail, 1 saladier, 1 grande poêle, 1 grande casserole avec couvercle, 1 passoire et 1 bol

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

| | 2 portions | | 4 portions | |
|------------------------------------|------------|--------|------------|--------|
| Pommes de terre (grenaille) | 1 x | 600 g | 1 x | 1200 g |
| Haricots verts | 1 x | 200 g | 1 x | 400 g |
| Gousse d'ail | 1 x | 4 g | 2 x | 4 g |
| Mélange d'épices « Hello Patatas » | 1 x | 4 g | 2 x | 4 g |
| Échalote | 1 x | 50 g | 2 x | 50 g |
| Thym | 1 x | 10 g** | 1 x | 10 g |
| Filet de porc | 2 x | 125 g | 4 x | 125 g |

**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. 590 g) |
|----------------------------|---------------------|----------------------|
| Valeur calorique | 458 kJ/ 109 kcal | 2697 kJ/ 645 kcal |
| Lipides | 5.2 g | 30.5 g |
| - dont acides gras saturés | 1.7 g | 10.2 g |
| Glucides | 9.2 g | 54.4 g |
| - dont sucre | 1 g | 5.7 g |
| Protéines | 6.2 g | 36.5 g |
| Sel | 0.18 g | 1.1 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 : "Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !"



Cuire les pommes de terre

Préchauffer le four à 220 °C chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante 200 °C).

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Laver les pommes de terre et les couper en quatre.

Mélanger les pommes de terre dans un saladier avec le « Hello Patatas » et 1 cs [2 cs] d'huile*.

Les répartir sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, puis enfourner 25 à 30 min jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



Faire cuire les haricots

Dans une grande casserole, verser 1 L d'eau* chaude, ajouter 1 cs de sel* et porter à ébullition.

Couper les extrémités des haricots verts et les couper transversalement, en deux.

Plonger les haricots verts dans l'eau* et les faire cuire 9 à 11 min jusqu'à ce qu'ils soient encore croquants.

Égoutter ensuite les haricots dans une passoire, rincer à l'eau* froide et laisser refroidir.



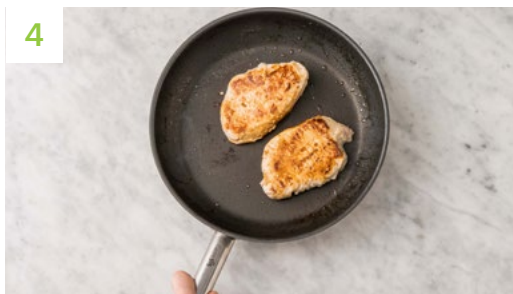
Préparer le beurre aux herbes

Hacher finement les feuilles de thym.

Dans un bol, mélanger 3 cs [6 cs] de beurre* mou avec la moitié du thym et assaisonner avec un peu de sel* et de poivre*.

Peler l'ail.

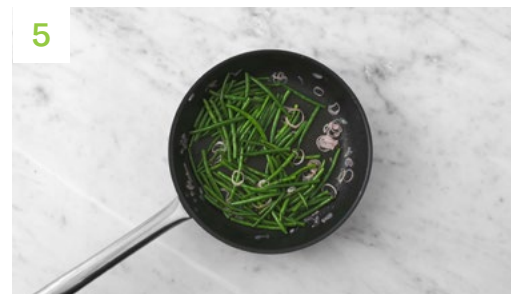
Trancher finement l'échalote en rondelles.



Faire revenir les filets de porc

Salier* et poivrer* les filets de porc des deux côtés.

Dans une grande poêle, chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* et y faire revenir les filets de porc 3 à 5 min de chaque côté à feu moyen jusqu'à ce qu'ils ne soient plus que légèrement rosés à l'intérieur.



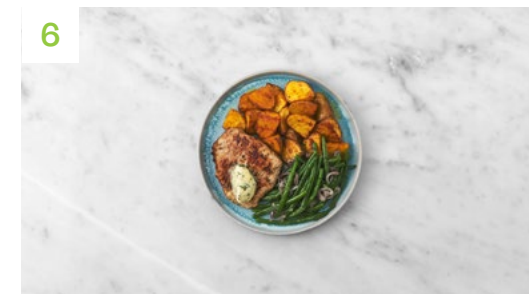
Faire revenir les haricots

Pendant ce temps, faire chauffer dans la grande casserole 1 cs [2 cs] d'huile* à feu moyen.

Ajouter les haricots et faire revenir 2 min.

Ajouter l'ail pressé, l'échalote et faire revenir 2 à 3 min.

Ajouter le reste du thym, mélanger et assaisonner selon les goûts avec du sel* et du poivre*.



Dresser

Répartir les quartiers de pommes de terre dans des assiettes et disposer dessus les haricots verts et les filets de porc.

Répartir le beurre aux fines herbes sur les filets de porc et déguster.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde/

