

Hacktätschli mit Apfel-Speck-Sauce dazu cremiges Kartoffelpüree

Family 30 – 40 Minuten • 979 kcal • Tag 2 kochen

34



mehlig. Kartoffeln



Frühstücksspeck gewürfelt



Apfel



Petersilie, glatt



Zwiebel



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Halbrahm aus Saland



HelloFresh gemischtes
Gehacktes



- 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
mehlig. Kartoffeln	1 x 500 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
HelloFresh gemischtes Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 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. 720 g)
Brennwert	571 kJ/ 136 kcal	4096 kJ/ 979 kcal
Fett	8.3 g	59.6 g
- davon ges. Fettsäuren	3.5 g	25.2 g
Kohlenhydrate	8.2 g	58.7 g
- davon Zucker	2.6 g	19 g
Eiweiss	6.3 g	45.5 g
Salz	0.39 g	2.82 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 wird die Hacktätschli zarter, Du kannst es jedoch auch weglassen.



Sauce vorbereiten

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

Apfel vierteln, entkernen und **Apfelviertel** 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!



Meatballs with apple and bacon sauce and creamy mashed potato

Family 30–40 minutes • 979 kcal • Cook on day 2

34



Floury potatoes



Diced breakfast bacon



Apple



Flat leaf parsley



Onion



“Hello Nutmeg” spice mix



Single cream from Saland



HelloFresh mixed minced meat



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

Let's get started

Wash the fruit and herbs.

Basics from your kitchen*

Water*, butter*, pepper*, salt*, oil*, eggs*

Cooking utensils

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

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Floury potatoes	1 x	500 g	1 x	1000 g
Diced breakfast bacon	1 x	90 g	2 x	90 g
Apple	1 x	180 g	2 x	180 g
Flat leaf parsley	1 x	10 g**	1 x	10 g
Onion	1 x	100 g	2 x	100 g
"Hello Nutmeg" spice mix (10)	1 x	5 g	2 x	5 g
Single cream from Saland (7)	1 x	150 g	2 x	150 g
HelloFresh mince	1 x	250 g	1 x	500 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. 720 g)
Calories	571 kJ/136 kcal	4096 kJ/979 kcal
Fat	8.3 g	59.6 g
- of which saturated fats	3.5 g	25.2 g
Carbohydrate	8.2 g	58.7 g
- of which sugar	2.6 g	19 g
Protein	6.3 g	45.5 g
Salt	0.39 g	2.82 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: (7) Milk (including lactose) (10) Celery

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



Cook the potatoes

Peel the potatoes, put them in a large pot of cold water*, add salt* and bring to the boil.

Simmer the potatoes for about 18 min. until soft.



For the meatballs

Finely chop the parsley leaves.

Mix the mince with salt* and pepper* in a large bowl.

Beat in the egg* and add half of the chopped parsley. Thoroughly knead everything and make 2 [4] meatballs.

Tip: *The egg makes the meatballs more tender, but you can also leave it out.*



Prepare the sauce

Halve the onion and cut it into thin strips.

Cut the apple into quarters, remove the core and cut the quarters into small pieces.



Fry the meatballs

Heat 0.5 tbsp. [1 tbsp.] oil* in a large frying pan on medium heat. Add the meatballs, bacon and onion and fry the meatballs for about 5 min. on each side until they are no longer pink inside. Occasionally stir the onion strips and bacon.

Once cooked, remove the meatballs from the pan and keep them warm.



Finish the sauce

Add the apple wedges to the pan and deglaze with the single cream and 75 ml [150 ml] water*. Stir in the "Hello Nutmeg", season with salt* and pepper*, then simmer the sauce for about 5 min.



Serve

Drain the potatoes using the lid, add 1 tbsp. [2 tbsp.] butter*, then mash the potatoes. Season with salt* and pepper*.

Apportion the mashed potato and meatballs onto plates, pour over the apple and bacon sauce and top with the rest of the parsley.

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!



Boulettes de viande hachée à la sauce bacon-pomme accompagnées d'une purée de pommes de terre crémeuse

Famille 30 – 40 minutes • 979 kcal • Cuisiner au 2e jour

34



Pommes de terre
à chair farineuse



Lardons



Pomme



Persil plat



Oignon



Mélange d'épices
« Hello Muscade »



Crème demi-
écrémée de Saland



Mélange de viande hachée
HelloFresh



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

C'est parti

Laver les fruits et les fines herbes.

Basiques dans votre cuisine*

Eau*, beurre*, poivre*, sel*, huile*, œufs*

Ustensiles de cuisine

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

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pommes de terre à chair farineuse	1 x 500 g	1 x 1000 g
Lardons	1 x 90 g	2 x 90 g
Pomme	1 x 180 g	2 x 180 g
Persil, plat	1 x 10 g**	1 x 10 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Mélange d'épices « Hello muscade » 10	1 x 5 g	2 x 5 g
Crème demi-écrémée de Saland 7	1 x 150 g	2 x 150 g
Mélange de viande hachée HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 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. 720 g)
Valeur calorique	571 kJ/ 136 kcal	4096 kJ/ 979 kcal
Lipides	8,3 g	59,6 g
- dont acides gras saturés	3,5 g	25,2 g
Glucides	8,2 g	58,7 g
- dont sucre	2,6 g	19 g
Protéines	6,3 g	45,5 g
Sel	0,39 g	2,82 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 : 7) lait (comprenant du lactose) **10**) céleri

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



Faire cuire les pommes de terre

Éplucher les pommes de terre, les déposer dans une grande casserole remplie d'eau* froide, saler* et porter à ébullition.

Faire cuire les pommes env. 18 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres.



Pour les boulettes de viande hachée

Hacher finement les feuilles de persil.

Dans un saladier, mélanger la viande hachée avec du sel* et du poivre*.

Ajouter l'œuf* battu et la moitié du persil haché. Bien pétrir le tout et former 2 [4] boulettes de viande hachée.

Astuce : avec l'œuf, les boulettes seront plus moelleuses, mais vous pouvez ne pas le mettre.



Préparer la sauce

Couper l'oignon en deux et l'émincer.

Couper la pomme en quatre, enlever les pépins et couper les quartiers en petits morceaux.



Faire revenir les boulettes de viande hachée

Dans une grande poêle, chauffer à feu moyen 0,5 cs [1 cs] d'huile*. Ajouter les boulettes, la poitrine fumée et les lamelles d'oignon et faire revenir les boulettes env. 5 min de chaque côté jusqu'à ce qu'elles ne soient plus roses à l'intérieur. Mélanger de temps en temps les lamelles d'oignon et la poitrine fumée.

À la fin de la cuisson, retirer les boulettes de la poêle et maintenir au chaud.



Finir la sauce

Ajouter les quartiers de pomme dans la poêle et déglacer avec de la crème demi-écrémée et 75 ml [150 ml] d'eau*. Ajouter le « Hello muscade », mélanger, assaisonner avec du sel* et du poivre* et laisser mijoter la sauce env. 5 min.



Dresser

Égoutter les pommes de terre à l'aide du couvercle, ajouter 1 cs [2 cs] de beurre* et écraser les pommes de terre pour obtenir une purée. Assaisonner avec du sel* et du poivre*.

Répartir la purée de pommes de terre et les boulettes de viande hachée sur des assiettes, arroser de sauce pomme-bacon et saupoudrer du reste de persil.

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/

