

Gebackene Speck-BBQ-Kartoffeln mit Avocado

dazu Salat mit Ranch Dressing und Schnittlauch

27

Wenig Vorbereitung 40 – 50 Minutes • 3.965 kj/948 kcal • Tag 3 kochen



Frühstücksspeck
in Würfeln



BBQ-Sauce



Käse-Mix



Buttermilch-
Zitronen-Dressing



Mayonnaise



Gewürzmischung
„Hello Grünzeug“



Drillinge



Salatmix



Schnittlauch



Avocado



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

Gut, im Haus zu haben

Öl*, Weissweinessig*, Pfeffer*, Salz*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 grosse Schüssel, 1 kleine Schüssel und 1 Auflaufform.

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Frühstücksspeck in Würfeln	1 x 90 g	2 x 90 g
BBQ-Sauce 9 10	2 x 20 ml	4 x 20 ml
Käse-Mix 7	1 x 50 g	1 x 100 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing 7 8 9	2 x 50 ml	4 x 50 ml
Mayonnaise 8 9	2 x 17 ml	4 x 17 ml
Gewürzmischung „Hello Grünzeug“	1 x 4 g	2 x 4 g
Drillinge	1 x 600 g	1 x 1.200 g
Salatmix	1 x 75 g	1 x 150 g
Schnittlauch	1 x 10 g**	1 x 10 g
Avocado	1 x 200 g	2 x 200 g
Öl*, Weissweinessig*	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

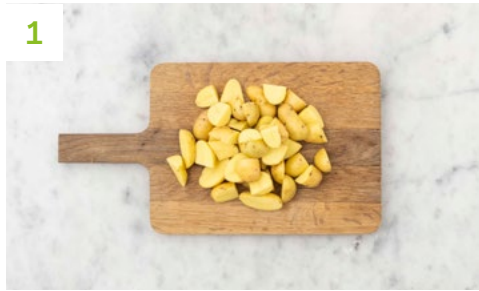
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 1.000 g)
Brennwert	633 kJ/151 kcal	3.965 kJ/948 kcal
Fett	10.20 g	63.89 g
- davon ges. Fettsäuren	2.27 g	14.22 g
Kohlenhydrate	10.89 g	68.24 g
- davon Zucker	3.38 g	21.16 g
Eiweiss	3.76 g	23.55 g
Salz	0.622 g	3.898 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) **8** Eier **9** Senf **10** Sellerie.

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



Kleine Vorbereitung

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

Erhitze reichlich **heisses Wasser*** im Wasserkocher.

Gewaschene Drillinge je nach Grösse vierteln oder achteln.



Für den Salat

Salatmischung zusammen 2 EL [4 EL] des **Dressings**, 1 EL [2 EL] **Öl***, 1 TL [2 TL] **Essig***, **Salz*** und **Pfeffer*** in eine grosse Schüssel geben und, kurz vor Ende der Garzeit der **Kartoffeln**, gut vermengen



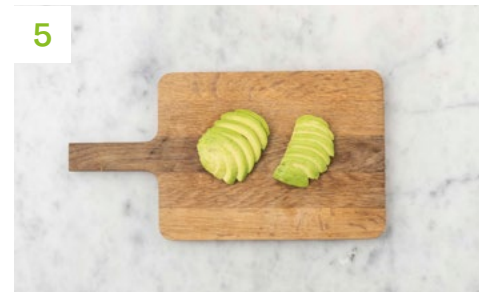
Kartoffeln backen

Kartoffeln, **Speck** und weissen Teil der **Frühlingszwiebel** zusammen mit der **BBQ-Sauce**.

1 EL [2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** in eine grosse Auflaufform geben und alles gut vermengen.

Auflaufform auf ein Rost in den Ofen geben und alles für 30 – 35 Min. garen.

In der letzten 10 Min. der Garzeit einmal umrühren und mit dem **Käse-Mix** überbacken.



Avocado schneiden

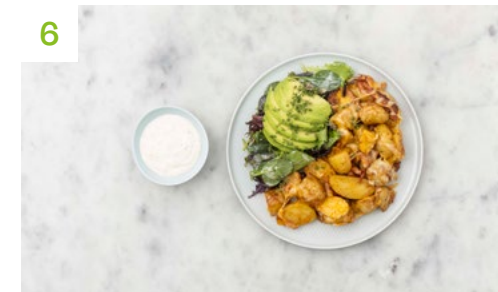
Avocado halbieren, Stein entfernen und in feine Streifen schneiden.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden.



In der Zwischenzeit

In einer kleinen Schüssel **Buttermilch-Zitronen-Dressing**, **Mayonnaise**, „**Hello Grünzeug**“, 1 EL [2 EL] **Essig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dip** verrühren.



Anrichten

Kartoffeln nach der Garzeit auf Teller verteilen und mit den **Avocadostreifen** toppen. **Salat** dazu anrichten.

Mit **Schnittlauch** garnieren und mit dem **restlichen Dip** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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



Baked bacon BBQ potatoes with avocado

served with salad with ranch dressing and chives.

Little preparation 40-50 minutes • 3.965 kj/948 kcal • Cook on day 3



Diced bacon



BBQ sauce



Cheese mix



Buttermilk and
lemon dressing



Mayonnaise



“Hello Greens” spice mix



New potatoes



Mixed salad



Chives



Avocado



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

Good to have at hand
Oil*, white wine vinegar*, pepper*, salt*

Let's get started

Wash the vegetables.

What you need

1 large bowl, 1 small bowl and 1 oven dish.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Diced bacon	1 x	90 g	2 x	90 g
BBQ sauce 9 10	2 x	20 ml	4 x	20 ml
Cheese mix 7	1 x	50 g	1 x	100 g
Buttermilk and lemon dressing 7 8 9	2 x	50 ml	4 x	50 ml
Mayonnaise 8 9	2 x	17 ml	4 x	17 ml
Spice mix "Hello Greens"	1 x	4 g	2 x	4 g
New potatoes	1 x	600 g	1 x	1.200 g
Mixed salad	1 x	75 g	1 x	150 g
Chives	1 x	10 g **	1 x	10 g
Avocado	1 x	200 g	2 x	200 g
Oil*, white wine vinegar*	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

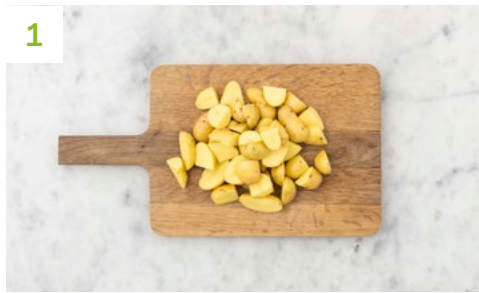
(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1.000 g)
Calories	633 kJ/151 kcal	3.965 kJ/948 kcal
Fat	10.20 g	63.89 g
- incl. saturated fats	2.27 g	14.22 g
Carbohydrate	10.89 g	68.24 g
- incl. sugar	3.38 g	21.16 g
Protein	3.76 g	23.55 g
Salt	0.622 g	3.898 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) **8** Eggs **9** Mustard **10** Celery.

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



Get prepped

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

Heat plenty of hot water* in a kettle.

Cut washed potatoes into quarters or eighths depending on their size.



Roast the potatoes

Put potatoes, bacon and the white part of the spring onions into a large oven dish with the BBQ sauce,

1 tbsp. [2 tbsp.] oil, salt* and pepper* and mix everything well.

Put oven dish on a rack in the oven and cook everything for 30-35 min.

In the last 10 min. of the cooking time, stir once and top with the cheese mix.



Meanwhile

In a small bowl, whisk together buttermilk and lemon dressing, mayonnaise, "Hello Greens", 1 tbsp. [2 tbsp.] vinegar*, salt* and pepper* to make a dip.



For the salad

Put salad mixture, 2 tbsp. [4 tbsp.] of the dressing, 1 tbsp. [2 tbsp.] oil*, 1 tsp. [2 tsp.] vinegar*, salt* and pepper* into a large bowl and, just before the potatoes are cooked, mix together well.



Cut avocado

Cut avocado in half, remove stone, and cut into thin strips.

Cut chives into thin rings.



Serve

After the potatoes are cooked, apportion them onto plates and top with the avocado strips. Serve with salad.

Garnish with chives and enjoy with remaining dip.

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!



Pommes de terre BBQ aux lardons au four avec de l'avocat, accompagnées d'une salade à la vinaigrette ranch et à la ciboulette

27

Préparation rapide 40 - 50 minutes - 3.965 kj/948 kcal • Cuisiner au 3e jour



Lardons
Sauce BBQ



Mélange de fromages



Vinaigrette au



babeurre et au citron
Mayonnaise



Mélange d'épices



« Hello verdure »



Pommes de terre



Assortiment de salade



Ciboulette



Avocat



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

Ingédients à toujours avoir chez soi
Huile*, vinaigre de vin blanc*, poivre*, sel*

C'est parti

Laver les légumes.

Ce dont vous avez besoin

1 saladier, 1 bol et 1 moule à gratin.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Lardons	1 x 90 g	2 x 90 g
Sauce barbecue 9) 10)	2 x 20 ml	4 x 20 ml
Mélange de fromages 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Sauce au babeurre et au citron 7) 8) 9)	2 x 50 ml	4 x 50 ml
Mayonnaise 8) 9)	2 x 17 ml	4 x 17 ml
Mélange d'épices « Hello verdure »	1 x 4 g	2 x 4 g
Pommes de terre grenaille	1 x 600 g	1 x 1.200 g
Assortiment de salade verte	1 x 75 g	1 x 150 g
Ciboulette	1 x 10 g **	1 x 10 g
Avocat	1 x 200 g	2 x 200 g
Huile*, vinaigre de vin blanc*	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

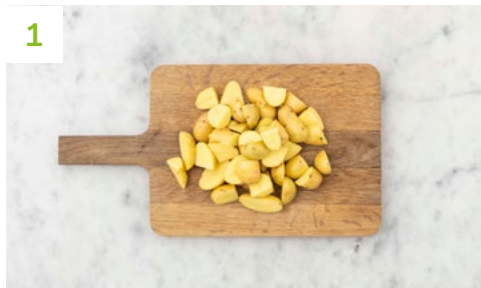
(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	633 kJ/151 kcal	3.965 kJ/948 kcal
Lipides	10.20 g	63.89 g
- dont acides gras saturés	2.27 g	14.22 g
Glucides	10.89 g	68.24 g
- dont sucre	3.38 g	21.16 g
Protéines	3.76 g	23.55 g
Sel	0.622 g	3.898 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 (y compris le lactose) **8)** œufs **9)** moutarde **10)** céréali.

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



Petite préparation

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

Faire chauffer une grande quantité d'eau chaude* dans la bouilloire.

Couper les pommes de terre en quatre ou en huit, selon leur taille, sans les épucher.



Cuire les pommes de terre

Mettre les pommes de terre, les lardons et la partie blanche de l'oignon de printemps avec la sauce BBQ,

1 cs [2 cs] d'huile*, du sel* et du poivre* dans un grand moule à gratin et bien mélanger le tout.

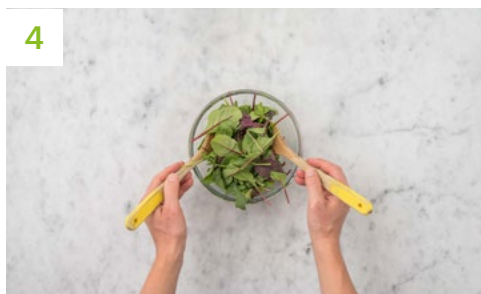
Mettre le moule à gratin sur une grille et faire cuire le tout 30 à 35 minutes.

Pendant les 10 dernières minutes de cuisson, remuer et recouvrir du mélange de fromage pour faire gratiner.



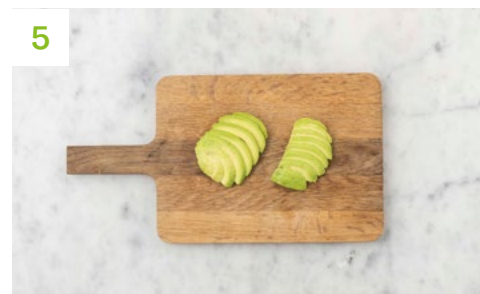
Pendant ce temps

Dans un bol, mélanger la vinaigrette au babeurre et au citron, la mayonnaise, « Hello verdure », 1 cs [2 cs] de vinaigre*, du sel* et du poivre* afin d'obtenir une sauce.



Pour la salade

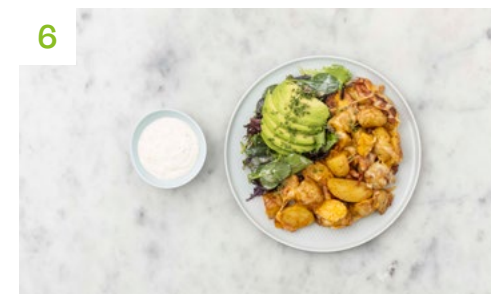
Mettre le mélange de salade avec 2 cs [4 cs] de vinaigrette, 1 cs [2 cs] d'huile*, 1 cc [2 cc] de vinaigre*, du sel* et du poivre* dans un saladier et bien mélanger, juste avant la fin de la cuisson des pommes de terre.



Couper l'avocat

Couper l'avocat en deux, retirer le noyau et le couper en fines lamelles.

Trancher finement la ciboulette.



Dresser

Après la cuisson, répartir les pommes de terre sur les assiettes et garnir des lamelles d'avocat. Accompagner de salade.

Parsemer de ciboulette et déguster avec le reste de la sauce.

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 !

