

# Kartoffelknödel mit Speck-Rahmschwammerln Nüsslisalat und Honig-Senf-Dressing

Family unter 650 Kalorien 30 – 40 Minuten • 622 kcal • Tag 2 kochen



Mini-Knödel



Petersilie



braune Champignons



Zwiebel



Frühstücksspeck in Würfeln



Halbrahm



Nüsslisalat



mittelscharfer Senf



# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Wasser\*, Öl\*, Weissweinessig\*, Salz\*, Pfeffer\*,  
Gemüsebouillonpulver\*, Honig\*

## Kochutensilien

1 grossen Topf mit Deckel, 1 grosse Bratpfanne,  
1 hohes Rührgefäss, und 1 grosse Schüssel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Mini-Knödel <b>14</b>	1 x 375 g	2 x 375 g
Petersilie	1 x 10 g**	1 x 10 g
braune Champignons	1 x 225 g	2 x 225 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Frühstücksspeck in Würfeln	1 x 90 g	2 x 90 g
Halbrahm <b>7</b>	1 x 150 g	1 x 150 g
Nüsslissalat	1 x 75 g	1 x 150 g
mittelscharfer Senf <b>9</b>	0.5 x 10 ml**	1 x 10 ml

\*\*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. 560 g)
Brennwert	465 kJ/ 111 kcal	2601 kJ/ 622 kcal
Fett	5.88 g	32.90 g
– davon ges. Fettsäuren	1.82 g	10.19 g
Kohlenhydrate	10.95 g	61.28 g
– davon Zucker	1.38 g	7.71 g
Eiweiss	3.36 g	18.79 g
Salz	0.816 g	4.565 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) **9** Senf **14** Schwefeldiooxide und Sulfite

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



## 1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser\*** im Wasserkocher.

**Zwiebel** in feine Streifen schneiden.

**Champignons** in dünne Scheiben schneiden.

In einem hohen Rührgefäss 50 ml [100 ml] **Wasser\***, **Halbrahm** und 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver\*** miteinander verrühren.

In einen grossen Topf reichlich heisses **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und zum Kochen bringen.



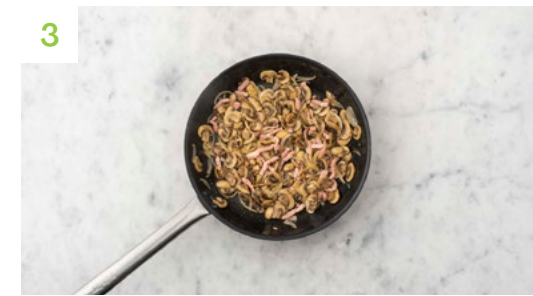
## 2 Knödel kochen

**Miniknödel** in das heisse **Wasser\*** geben.

Anschliessend Hitze reduzieren und **Knödel** 8 – 10 Min. ziehen lassen.

Wichtig ist, dass die **Knödel** ziehen und nicht sprudelnd kochen.

**Petersilienblätter** fein hacken.



## 3 Zutaten anbraten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl\*** bei mittlerer Hitze erhitzen.

**Zwiebelstreifen**, **Champignonscheiben** und **Speck** in die Bratpfanne geben und alles zusammen 4 – 6 Min. farblos anbraten.



## 4 Rahmschwammerl vollenden

Bratpfanninhalt mit der vorbereiteten **Sauce** ablöschen und alles zusammen 1 – 2 Min köcheln lassen, bis die **Sauce** dickflüssig genug ist. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 5 Salat marinieren

In einer grossen Schüssel die Hälfte [alles] vom **Senf**, 1 TL [2 TL] **Honig\***, 1 EL [2 EL] **Essig\*** und 1 EL [2 EL] **Öl\*** zu einem **Dressing** verrühren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Nüsslissalat** vorsichtig unterheben.



## 6 Anrichten

**Miniknödel** vorsichtig abgiessen oder mit einer Schöpfkelle herausnehmen und auf Teller verteilen. Mit **Petersilie** bestreuen.

**Rahmschwammerl** und **Salat** daneben anrichten und geniessen.

## En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über [www.hellofresh.ch/freunde](http://www.hellofresh.ch/freunde) ein!





# Potato dumplings with creamy bacon and mushrooms, lamb's lettuce and honey and mustard dressing

Family Under 650 calories 30-40 minutes • 622 kcal • Cook on day 2

5



Mini dumplings



Parsley



Brown mushrooms



Onion



Diced bacon



Single cream



Lamb's lettuce



Medium-hot mustard



# Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

## Basics from your kitchen\*

Water\*, oil\*, white wine vinegar\*, salt\*, pepper\*, vegetable stock powder\*, honey\*.

## Cooking utensils

1 large pot with lid, 1 large frying pan, 1 tall mixing bowl and 1 large bowl.

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Mini dumplings <b>14</b> )	1 x	375 g	2 x	375 g
Parsley	1 x	10 g**	1 x	10 g
Brown mushrooms	1 x	225 g	2 x	225 g
Onion	1 x	100 g	2 x	100 g
Diced bacon	1 x	90 g	2 x	90 g
Single cream <b>7</b> )	1 x	150 g	1 x	150 g
Lamb's lettuce	1 x	75 g	1 x	150 g
Medium-hot mustard <b>9</b> )	0.5 x	10 ml**	1 x	10 ml

\*\*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. 560 g)
Calories	465 kJ/ 111 kcal	2601 kJ/ 622 kcal
Fat	5.88 g	32.90 g
- incl. saturated fats	1.82 g	10.19 g
Carbohydrate	10.95 g	61.28 g
- incl. sugar	1.38 g	7.71 g
Protein	3.36 g	18.79 g
Salt	0,816 g	4,565 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) **9)** Mustard **14)** Sulphur dioxide and sulphites.

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



## 1 Get prepped

Heat plenty of water\* in the kettle.

Cut the onion into fine strips.

Cut the mushrooms into thin slices.

In a tall mixing bowl, mix 50 ml [100 ml] water\*, single cream and 4 g [8 g] vegetable stock powder\* together.

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



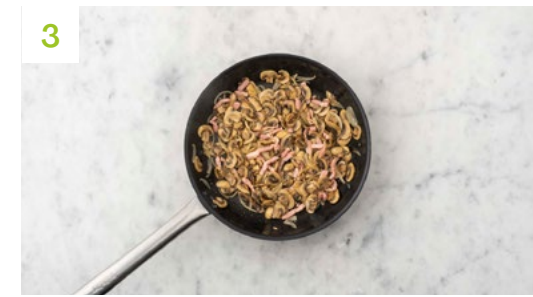
## 2 Cook dumplings

Put the mini dumplings in the hot water\*.

Then reduce the heat and let the dumplings soak for 8-10 min.

It is important that the dumplings infuse and do not boil bubbling.

Finely chop the parsley leaves.



## 3 Sauté the ingredients

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil\* in a large frying pan on medium heat.

Add strips of onion, mushroom slices and bacon to the frying pan and sauté everything together for 4-6 min. until colourless.



## 4 Finish creamy mushrooms

Deglaze contents of the frying pan with the prepared sauce and simmer everything together for 1-2 min. until the sauce is thick enough. Season with salt\* and pepper\*.



## 5 Marinate the salad

In a large bowl, mix together half [all] of the mustard, 1 tsp. [2 tsp.] honey\*, 1 tbsp. [2 tbsp.] vinegar\* and 1 tbsp. [2 tbsp.] oil\* to make a dressing. Season with salt\* and pepper\*.

Carefully mix in lamb's lettuce.



## 6 Serve

Carefully drain the mini dumplings or remove with a ladle and apportion onto plates.

Sprinkle with parsley.

Arrange the creamy bacon and mushrooms and salad alongside 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](http://www.hellofresh.ch/freunde)!





# Knödels de pommes de terre aux lardons et champignons à la crème accompagnés de mâche à la vinaigrette au miel et à la moutarde

Famille Moins de 650 calories 30 – 40 minutes • 622 kcal • Cuisiner au 2e jour

5



Mini-knödel



Persil



Champignons bruns



Oignon



Lardons



Crème demi-écrémée



Mâche



Moutarde mi-forte



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



# C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

## Ingrédients de base de votre cuisine\*

Eau\*, huile\*, vinaigre de vin blanc\*, sel\*, poivre\*, bouillon de légumes en poudre\*, miel\*

## Ustensiles de cuisine

1 grande casserole avec couvercle, 1 grande poêle, 1 bol mélangeur et 1 saladier

## Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Mini-knödel <b>14</b> )	1 x 375 g	2 x 375 g
Persil	1 x 10 g**	1 x 10 g
Champignons bruns	1 x 225 g	2 x 225 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Lardons en dés	1 x 90 g	2 x 90 g
Crème demi-écrémée <b>7</b> )	1 x 150 g	1 x 150 g
Mâche	1 x 75 g	1 x 150 g
Moutarde mi-forte <b>9</b> )	0.5 x 10 ml**	1 x 10 ml

\*\*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. 560 g)
Valeur calorique	465 kJ/ 111 kcal	2601 kJ/ 622 kcal
Lipides	5,88 g	32,90 g
- dont acides gras saturés	1,82 g	10,19 g
Glucides	10,95 g	61,28 g
- dont sucre	1,38 g	7,71 g
Protéines	3,36 g	18,79 g
Sel	0,816 g	4,565 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) **9**) moutarde **14**) dioxydes de soufre et sulfites

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



### Petite préparation

Chauffer une grande quantité d'eau\* dans une bouilloire.

Émincer l'oignon.

Couper les champignons en fines tranches.

Dans un bol mélangeur haut, mélanger 50 ml [100 ml] d'eau\*, la crème demi-écrémée et 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre\*.

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



### Cuire les knödel

Mettre les mini-knödel dans l'eau chaude\*.

Réduire ensuite le feu et laisser reposer les knödel pendant 8 à 10 min.

Il est important que les knödel gonflent sans bouillir.

Hacher finement les feuilles de persil.



### Faire revenir les ingrédients

Dans une grande poêle, chauffer à feu moyen 1 cs [2 cs] d'huile\*.

Ajouter les lamelles d'oignon, les tranches de champignons et les lardons dans la poêle, et faire revenir le tout 4 à 6 min.



### Finir les champignons à la crème

Dégeler le contenu de la poêle avec la sauce préparée et laisser mijoter le tout 1 à 2 min jusqu'à ce que la sauce épaississe. Assaisonner avec du sel\* et du poivre\*.



### Faire mariner la salade

Dans un saladier, mélanger la moitié [la totalité] de la moutarde, 1 cc [2 cc] de miel\*, 1 cs [2 cs] de vinaigre\* et 1 cs [2 cs] d'huile\* pour obtenir une vinaigrette.

Assaisonner avec du sel\* et du poivre\*.

Incorporer délicatement la mâche.



### Dresser

Égoutter délicatement les mini-knödel ou les retirer à l'aide d'une louche et les répartir sur des assiettes.

Parsemer de persil.

Dresser les champignons à la crème et la salade à côté 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](http://www.hellofresh.ch/freunde) !

