



Maronen-Kartoffel-Suppe mit Speck

30 – 40 Minuten • 500 kcal • Tag 5 kochen

301



Maronen



mehlig. Kartoffeln



Milch



Schnittlauch



Zwiebel



Frühstücksspeck in
Scheiben



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Butter*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Gemüsebouillonpulver*

Kochutensilien

1 grossen Topf mit Deckel, 1 grosse Bratpfanne,
1 Messbecher, 1 Stabmixer und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

		2P
Maronen	1 x	100 g
mehlig. Kartoffeln	3 x	100 g
Milch (7)	1 x	250 ml
Schnittlauch	2 x	10 g
Zwiebel	1 x	100 g
Frühstücksspeck in Scheiben	1 x	75 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. 660 g)
Brennwert	315 kJ/ 75 kcal	2091 kJ/ 500 kcal
Fett	3.80 g	25.20 g
– davon ges. Fettsäuren	1.51 g	10.04 g
Kohlenhydrate	7.56 g	50.17 g
– davon Zucker	1.16 g	7.67 g
Eiweiss	2.19 g	14.53 g
Salz	0.203 g	1.345 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)

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



Gemüse vorbereiten

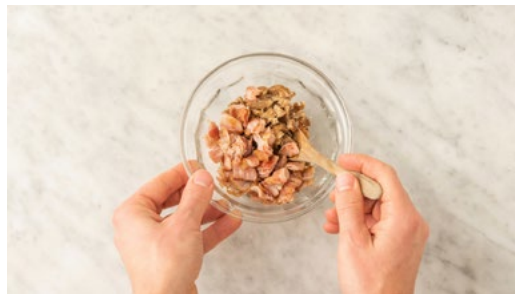
Erhitze 450 ml **Wasser*** im Wasserkocher.

Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden.

Zwiebel halbieren, abziehen und ebenfalls in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden.

Maronen grob zerkleinern.

Aus 450 ml **heissem Wasser*** und 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** eine **Bouillon** herstellen.



Speck anbraten

Speck in einer grossen Bratpfanne ohne Fettzugabe 4 – 6 Min. anbraten, bis er knusprig ist.

Speck ohne das ausgetretene Fett in eine kleine Schüssel umfüllen, restliche **Maronen** dazugeben und beides vermengen.



Gemüse anschwitzen

In einem grossen Topf 1 EL **Butter*** schmelzen.

Zwei Drittel der gehackten **Maronen** sowie **Kartoffel-** und **Zwiebelwürfel** darin 1 – 2 Min. anschwitzen.

Anschliessend mit **Bouillon** ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 12 – 14 Min. weiterköcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist.



Suppe pürieren

Nach der Kochzeit **Milch** zur **Suppe** geben und alles mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Tipp: Wenn du die Suppe lieber etwas flüssiger hast, kannst du noch etwas **Wasser*** hinzufügen.



Währenddessen

Schnittlauch abschneiden.



Anrichten

Maronen-Kartoffel-Suppe auf tiefe Teller verteilen und mit **Maronen-Speck-Mix** und **Schnittlauch** bestreuen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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





Chestnut and potato soup with bacon

30-40 minutes • 500 kcal • Cook on day 5

301



Chestnuts



Floury potatoes



Milk



Chives



Onion



Sliced breakfast bacon



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

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Basic ingredients from your kitchen*

Butter*, water*, salt*, pepper*, vegetable stock powder*

Cooking utensils

1 large pot with lid, 1 large frying pan, 1 measuring jug, 1 hand blender and 1 small bowl.

Ingredients for 2 | 4 persons

		2P
Chestnuts	1 x	100 g
Floury potatoes	3 x	100 g
Milk 7	1 x	250 ml
Chives	2 x	10 g
Onion	1 x	100 g
Sliced breakfast bacon	1 x	75 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. 660 g)
Calories	315 kJ/ 75 kcal	2.091 kJ/ 500 kcal
Fat	3.80 g	25.20 g
- incl. saturated fats	1.51 g	10.04 g
Carbohydrate	7.56 g	50.17 g
- incl. sugar	1.16 g	7.67 g
Protein	2.19 g	14.53 g
Salt	0.203 g	1.345 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).

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



Prepare the vegetables

Heat 450 ml water* in the kettle.

Peel the potatoes and cut into approx. 2 cm cubes.

Halve and peel onion, then chop into approx. 2 cm cubes as well.

Roughly chop chestnuts.

Prepare a stock using 450 ml hot water* and 4 g [8 g] vegetable stock powder*.



Sauté the vegetables

Melt 1 tbsp. butter* in a large pot.

Sauté two thirds of the chopped chestnuts as well as the diced potato and onion in it for 1-2 min.

Then deglaze with the stock, cover and continue to simmer for approx. 12-14 min. until vegetables are tender.



In the meantime

Cut the ends off the chives.



Fry bacon

Fry the bacon in a large frying pan for 4-6 min. without adding fat until it is crispy.

Transfer the bacon without the rendered fat to a small bowl, add the remaining chestnuts and mix the two together.



Purée soup

Once cooked, add the milk to the soup and purée everything with a hand blender until creamy. Season with salt* and pepper*.

Tip: If you prefer the soup a bit thinner, you can add some more water*.



Serve

Apportion the chestnut and potato soup onto deep plates and sprinkle with chestnut and bacon topping and chives.

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!



Soupe de marrons, pommes de terre et lardons

30 – 40 minutes • 500 kcal • Cuisiner au 5e jour

301



Marrons



Pommes de terre
à chair farineuse



Lait



Ciboulette



Oignon



Lard en tranches



- 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*

Beurre*, eau*, sel*, poivre*, bouillon de légumes en poudre*

Ustensiles de cuisine

1 grande casserole avec couvercle, 1 grande poêle, 1 verre doseur, 1 mixeur et 1 petit bol

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	
Marrons	1 x	100 g
Pommes de terre à chair ferme	3 x	100 g
Lait (7)	1 x	250 ml
Ciboulette	2 x	10 g
Oignons	1 x	100 g
Bacon en tranches	1 x	75 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. 660 g)
Valeur calorique	315 kJ/ 75 kcal	2.091 kJ/ 500 kcal
Lipides	3.80 g	25.20 g
- dont acides gras saturés	1.51 g	10.04 g
Glucides	7.56 g	50.17 g
- dont sucre	1.16 g	7.67 g
Protéines	2.19 g	14.53 g
Sel	0.203 g	1.345 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)

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



Préparer les légumes

Chauffer 450 ml d'eau* dans la bouilloire.

Éplucher les pommes de terre et les couper en dés d'env. 2 cm.

Couper l'oignon en deux, puis en dés d'env. 2 cm.

Hacher grossièrement les marrons.

Préparer un bouillon avec 450 ml d'eau* chaude et 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre*.



Faire suer les légumes

Dans une grande casserole, chauffer 1 cs de beurre*.

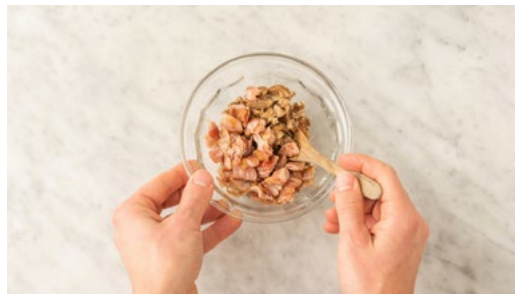
Y faire revenir les deux tiers des marrons hachés ainsi que les dés de pommes de terre et d'oignon pendant 1 à 2 min.

Mouiller ensuite avec le bouillon et laisser mijoter à couvert 12 à 14 min jusqu'à ce que les légumes soient tendres.



Pendant ce temps

Couper la ciboulette.



Faire revenir le lard

Faire revenir le lard dans une grande poêle sans ajouter de matière grasse 4 à 6 min jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Transférer le lard dans un bol sans la graisse, ajouter le reste des marrons et mélanger les deux.



Mixer la soupe

Après le temps de cuisson, ajouter le lait à la soupe et réduire le tout en purée crémeuse à l'aide d'un mixeur-plongeur. Assaisonner avec du sel* et du poivre*.

Astuce : Si vous préférez que la soupe soit un peu plus liquide, vous pouvez ajouter un peu d'eau*.



Dresser

Servir la soupe de marrons et de pommes de terre dans des assiettes creuses et parsemer de mélange de marrons et de lard ainsi que de ciboulette.

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 !

