

Rievkooche! Kölsche Kartoffelpuffer mit Apfelmus Kräutercreme und buntem Salat

Vegetarisch Family 40 – 50 Minuten • 909 kcal • Tag 2 kochen

12



Ofenkartoffeln



Zwiebel



Apfel



Zimt, gemahlen



Buttermilch-
Zitronen-Dressing



Schnittlauch



Crème fraîche Light



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Maizena



Cherry-Tomaten



Salatmischung



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Öl*, Pfeffer*, Salz*, Butter*, Zucker*, Mehl*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne, 2 grosse Schüsseln, 1 Kartoffelstampfer, 1 kleinen Topf, 1 kleine Schüssel und 1 Gemüseraffel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Ofenkartoffeln	4 x 175 g	8 x 175 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Apfel	2 x 180 g	4 x 180 g
Zimt, gemahlen	0.2 x 2 g**	0.5 x 2 g**
Buttermilch-Zitronen-Dressing 7) 8) 9)	1 x 50 ml	2 x 50 ml
Schnittlauch	1 x 10 g**	1 x 10 g
Crème fraîche Light 7)	1 x 100 g	2 x 100 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	1 x 5 g	2 x 5 g
Maizena	1 x 8 g	2 x 8 g
Cherry-Tomaten	1 x 250 g	1 x 500 g
Salatmischung	1 x 75 g	1 x 150 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. 880 g)
Brennwert	433 kJ/ 103 kcal	3803 kJ/ 909 kcal
Fett	5.35 g	47.05 g
- davon ges. Fettsäuren	0.95 g	8.38 g
Kohlenhydrate	11.96 g	105.18 g
- davon Zucker	4.03 g	35.47 g
Eiweiss	1.53 g	13.42 g
Salz	0.454 g	3.990 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!)



1 Kartoffeln vorbereiten

Kartoffeln schälen und mit einer **Gemüseraffel** grob raffeln.

Zwiebel abziehen und ebenfalls grob raffeln.

Eine grosse Schüssel mit kaltem **Wasser*** füllen, die **Kartoffel** und **Zwiebelraspeln** hineingeben und etwa 10 Min. einweichen lassen.



4 Für die Rievkooche

Wasser* aus der Schüssel mit den **Kartoffel** und **Zwiebelraspeln** abgiessen und die Raspeln in ein sauberes Küchentuch geben, gut auswringen und wieder zurück in die grosse Schüssel geben.

Maisstärke, „**Hello Muskat**“ und 2.5 EL [5 EL] **Mehl*** hinzugeben und mit **Pfeffer*** sowie 0.5 TL [0.75 TL] **Salz*** abschmecken.



2 Für das Apfelmus

Äpfel schälen, entkernen und **Äpfel** in 1 cm Stücke schneiden.

Apfelstücke in einen kleinen Topf geben, 4 EL [8 EL] **Wasser*** und 1 Prise **Zucker*** dazugeben, Deckel aufsetzen und bei mittlerer Hitze ca. 10 – 12 Min. köcheln lassen, bis die **Äpfel** weich sind.

Dabei gelegentlich umrühren.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



5 Rievkooche braten

In einer grossen Bratpfanne 5 EL [10 EL] **Öl*** stark erhitzen. **Kartoffelteig** mit einem Esslöffel portionsweise hineingeben, Temperatur etwas verringern und **Rievkooche** von beiden Seiten ca. 3 Min. goldbraun backen.

Tipp: Es sollten jeweils 3 Rievkooche in eine Bratpfanne passen und je nach Bedarf kannst Du noch etwas **Öl*** nachgiessen.

Tipp: Benutze für 3P oder 4P am besten 2 Bratpfannen. Fertige Rievkooche auf Küchenpapier abfetten lassen.



3 Kräutercreme vorbereiten

Schnittlauch grob hacken.

Crème fraîche Light mit den gehackten **Kräutern** in einer Schüssel gut vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Cherry-Tomaten halbieren.

Wenn die **Apfelstücke** weich sind, 2 EL [4 EL] **Butter*** und nach Belieben **Zimt** hinzugeben und mithilfe eines Kartoffelstampfers fein zerstampfen.



6 Anrichten

Salatmischung, **Cherry-Tomaten** und **Buttermilch-Zitronen-Dressing** in einer grossen Schüssel vermengen und auf Teller verteilen.

Rievkooche daneben anrichten und mit **Kräutercreme** und **Apfelmus** servieren.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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



Rievkooche! Cologne-style potato pancakes with apple sauce herb cream and mixed salad

Vegetarian Family 40-50 minutes • 909 kcal • Cook on day 2

12



Baking potatoes



Onion



Apple



Ground cinnamon



Buttermilk and lemon dressing



Chives



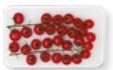
Crème fraîche light



"Hello Nutmeg" spice mix



Corn starch



Cherry tomatoes



Mixed salad

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Basics from your kitchen*

Water*, oil*, pepper*, salt*, butter*, sugar*, flour*

Cooking utensils

1 large frying pan, 2 large bowls, 1 potato masher, 1 small saucepan, 1 small bowl and 1 vegetable grater

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Baking potatoes	4 x	175 g	8 x	175 g
Onion	1 x	100 g	2 x	100 g
Apple	2 x	180 g	4 x	180 g
Ground cinnamon	0.2 x	2 g**	0.5 x	2 g**
Buttermilk and lemon dressing 7) 8) 9)	1 x	50 ml	2 x	50 ml
Chives	1 x	10 g**	1 x	10 g
Crème fraîche light 7)	1 x	100 g	2 x	100 g
“Hello Nutmeg” spice mix 10)	1 x	5 g	2 x	5 g
Corn starch	1 x	8 g	2 x	8 g
Cherry tomatoes	1 x	250 g	1 x	500 g
Mixed salad	1 x	75 g	1 x	150 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. 880 g)
Calories	433 kJ/ 103 kcal	3803 kJ/ 909 kcal
Fat	5.35 g	47.05 g
– incl. saturated fats	0.95 g	8.38 g
Carbohydrate	11.96 g	105.18 g
– incl. sugar	4.03 g	35.47 g
Protein	1.53 g	13.42 g
Salt	0.454 g	3.990 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!)



1 Prepare the potatoes

Peel the potatoes and coarsely grate them using a vegetable grater.

Peel the onion and grate it coarsely as well.

Fill a large bowl with cold water, add the grated potatoes and onion and allow to soak for about 10 min.



2 For the apple sauce

Peel the apples, core them and cut the apples into 1 cm pieces.

Put the apple pieces into a small pot, add 4 tbsp. [8 tbsp.] water*, add a pinch of sugar*, put the lid on and simmer over a medium heat for 10-12 min. until the apples are soft.

Stir occasionally.

In the meantime, continue with the recipe.



3 Prepare the herb cream

Roughly chop the chives.

Thoroughly mix the crème fraîche light with the chopped herbs in a bowl. Season with salt* and pepper*.

Cut the cherry tomatoes in half.

When apple pieces are soft, add 2 tbsp. [4 tbsp.] butter* and cinnamon according to taste and mash finely using a potato masher.



4 For the Rievkooche

Drain the water* from the bowl with the grated potatoes and onions, put them on a clean kitchen towel, wring them out well and return them to the large bowl.

Add corn starch, “Hello Nutmeg” spice mix and 2.5 tbsp. [5 tbsp.] flour* and season with pepper* and 0.5 tsp. [0.75 tsp.] salt*.



5 Fry the Rievkooche

Heat 5 tbsp. [10 tbsp.] oil* in a large frying pan on high heat. Using a tablespoon, add the potato mix in portions, reduce the temperature slightly and fry the Rievkooche for about 3 min. on both sides until golden brown.

Tip: You should be able to fit 3 Rievkooche in a frying pan, and you can add more oil as needed.*

Tip: For best results for 3P or 4P, use 2 frying pans. Place the finished Rievkooche on kitchen roll to drain excess fat.



6 Serve

Mix the salad, cherry tomatoes and buttermilk & lemon dressing in a large bowl and apportion onto plates.

Arrange the Rievkooche alongside and serve with herb cream and apple sauce.

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!



Rievkooche ! Galettes de pommes de terre de Cologne avec compote de pommes, crème aux herbes et salade colorée

Végétarien **Famille** 40 – 50 minutes • 909 kcal • Cuisiner au 2e jour

12



-  Pommes de terre au four
-  Oignon
-  Pomme
-  Cannelle moulue
-  Vinaigrette au babeurre et au citron
-  Ciboulette
-  Crème fraîche légère
-  Mélange d'épices « Hello Muscade »
-  Fécule de maïs
-  Tomates cerises
-  Assortiment de salade

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Les bases de votre cuisine *

Eau*, huile*, poivre*, sel*, beurre*, sucre*, farine*

Ustensiles de cuisine

1 grande poêle, 2 saladiers, 1 presse-purée, 1 petite casserole, 1 bol et 1 râpe à légumes

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pommes de terre	4 x 175 g	8 x 175 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Pomme	2 x 180 g	4 x 180 g
Cannelle, broyée	0,2 x 2 g**	0,5 x 2 g**
Sauce au babeurre et au citron 7) 8) 9)	1 x 50 ml	2 x 50 ml
Ciboulette	1 x 10 g**	1 x 10 g
Crème fraîche légère 7)	1 x 100 g	2 x 100 g
Mélange d'épices « Hello muscade » 10)	1 x 5 g	2 x 5 g
Maïzena	1 x 8 g	2 x 8 g
Tomates cerises	1 x 250 g	1 x 500 g
Assortiment de salade verte	1 x 75 g	1 x 150 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. 880 g)
Valeur calorique	433 kJ/ 103 kcal	3803 kJ/ 909 kcal
Lipides	5,35 g	47,05 g
- dont acides gras saturés	0,95 g	8,38 g
Glucides	11,96 g	105,18 g
- dont sucre	4,03 g	35,47 g
Protéines	1,53 g	13,42 g
Sel	0,454 g	3,990 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) **8)** œufs **9)** moutarde **10)** céleri

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



1 Préparer les pommes de terre

Éplucher les pommes de terre et les râper grossièrement avec une râpe à légumes.

Éplucher l'oignon et le râper également grossièrement.

Remplir un saladier d'eau* froide, y mettre les pommes de terre et les oignons râpés et laisser tremper pendant environ 10 min.



4 Pour la Rievkooche

Vider l'eau* du saladier contenant les pommes de terre et les oignons râpés et mettre les morceaux dans un torchon de cuisine propre, bien les essorer et les remettre dans le saladier.

Ajouter la fécule de maïs, le mélange d'épices « Hello Muscade » et 2.5 cs [5 cs] de farine*, assaisonner avec du poivre* et 0.5 cc [0.75 cc] de sel*.



2 Pour la compote de pommes

Éplucher les pommes, retirer le cœur et les couper en morceaux de 1 cm.

Mettre les morceaux de pomme dans une petite casserole, ajouter 4 cs [8 cs] d'eau* et une pincée de sucre*, mettre un couvercle et laisser mijoter à feu moyen 10 à 12 min jusqu'à ce que les morceaux de pomme soient tendres.

Remuer de temps en temps.

Pendant ce temps, continuer la recette.



5 Cuisson de la Rievkooche

Dans une grande poêle, faire chauffer 5 cs [10 cs] d'huile* à feu vif. Mettre des portions de pâte de pomme dans la poêle à l'aide d'une cuillère à soupe, les aplatir légèrement et les faire dorer des deux côtés env. 3 min.

Astuce : Vous devriez pouvoir mettre 3 Rievkooches dans une poêle et vous pouvez ajouter un peu d'huile* si nécessaire.

Astuce : Pour 3P ou 4P, utilisez de préférence 2 poêles à frire. Dégraisser la Rievkooche terminée sur du papier absorbant.



3 Préparer la crème aux herbes

Hacher grossièrement la ciboulette.

Bien mélanger la crème fraîche légère avec la ciboulette hachée dans un bol. Assaisonner avec du sel* et du poivre*.

Couper les tomates cerises en deux.

Lorsque les morceaux de pomme sont tendres, ajouter 2 cs [4 cs] de beurre* et de la cannelle selon les goûts, puis écraser finement à l'aide d'un presse-purée.



6 Dresser

Mélanger la salade, les tomates cerises et la vinaigrette au babeurre et au citron dans un saladier et répartir dans les assiettes.

Dresser les Rievkooche à côté et servir avec la crème aux herbes et la compote de pommes.

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 !

