

Schupfnudelpfanne mit Speck und Sauerkraut dazu Petersiliencrème

Zeit sparen Family 15 Minuten • 685 kcal • Tag 2 kochen

27



Schupfnudeln



Frühstücksspeck in Würfeln



Sauerkraut



Crème fraîche Light



Petersilie



Piment, gemahlen



Frühlingszwiebel

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Butter*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Schupfnudeln 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Frühstücksspeck in Würfeln	1 x 90 g	2 x 90 g
Sauerkraut 10)	1 x 400 g	2 x 400 g
Crème fraîche Light 7)	1 x 100 g	2 x 100 g
Petersilie	1 x 10 g**	1 x 10 g
Piment, gemahlen	1 x 1 g**	1 x 1 g
Frühlingszwiebel	2 x 15-25 g	1 x 140 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. 550 g)
Brennwert	524 kJ/ 125 kcal	2865 kJ/ 685 kcal
Fett	6.27 g	34.27 g
- davon ges. Fettsäuren	1.76 g	9.61 g
Kohlenhydrate	12.82 g	70.07 g
- davon Zucker	3.23 g	17.64 g
Eiweiss	3.64 g	19.88 g
Salz	1.293 g	7.066 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 15) Weizen

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



Schupfnudeln braten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Schupfnudeln** und **Speck** darin 5 – 7 Min. anbraten, gelegentlich umrühren bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.

Tipp: Verwende für 4 Personen 2 Bratpfannen.



Kräuter hacken

Petersilie grob hacken.



Dip anrühren

In einer kleinen Schüssel **Crème fraîche Light** mit der **Petersilie** verrühren. Mit **Pfeffer*** und **Salz*** abschmecken.



Schupfnudeln vollenden

Weissen und grünen Teil der **Frühlingszwiebeln** getrennt voneinander in dünne Ringe schneiden.

Sauerkraut, 2 EL [4 EL] **Butter*** und weisse **Frühlingszwiebelringe** zu den **Schupfnudeln** geben und 3 Min. weiterbraten.



Fertigstellen

Schupfnudeln mit etwas **Piment**, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Schupfnudeln auf Teller verteilen und mit grünen **Frühlingszwiebelringen** toppen.

Mit einem Klecks **Petersiliencrème** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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



Potato noodle stir fry with bacon and sauerkraut

served with parsley crème

Save time Family 15 minutes • 685 kcal • Cook on day 2

27



Potato noodles



Diced bacon



Sauerkraut



Crème fraîche light



Parsley



Allspice, ground



Spring onions

Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

Oil*, salt*, pepper*, butter*

Cooking utensils

1 large frying pan and 1 small bowl.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Potato noodles 15)	1 x	400 g	1 x	800 g
Diced bacon	1 x	90 g	2 x	90 g
Sauerkraut 10)	1 x	400 g	2 x	400 g
Crème fraîche light 7)	1 x	100 g	2 x	100 g
Parsley	1 x	10 g**	1 x	10 g
Allspice, ground	1 x	1 g**	1 x	1 g
Spring onions	2 x	15-25 g	1 x	140 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. 550 g)
Calories	524 kJ/ 125 kcal	2865 kJ/ 685 kcal
Fat	6.27 g	34.27 g
– incl. saturated fats	1.76 g	9.61 g
Carbohydrate	12.82 g	70.07 g
– incl. sugar	3.23 g	17.64 g
Protein	3.64 g	19.88 g
Salt	1,293 g	7,066 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 **15** Wheat.

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



1 Fry potato noodles

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan on a medium heat and sauté the potato noodles and bacon for 5-7 min., stirring occasionally, until crispy and lightly browned.

Tip: Use 2 frying pans for 4 people.



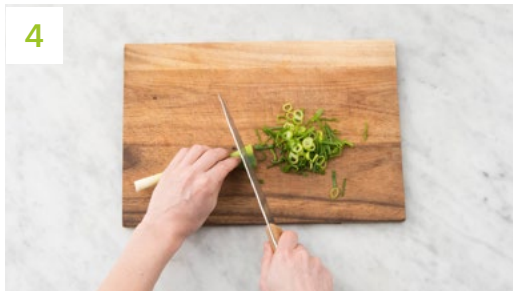
2 Chop herbs

Roughly chop the parsley.



3 Mix the dip

In a small bowl, mix the crème fraîche light with the parsley. Season with pepper* and salt*.



4 Finish the potato noodles

Cut the white and green parts of the spring onions into thin rings and keep separate.

Add sauerkraut, 2 tbsp. [4 tbsp.] butter* and white spring onion rings to the potato noodles and continue frying for 3 min.



5 Finish

Season potato noodles with a little allspice, salt* and pepper*.



6 Serve

Apportion potato noodles on plates and top with green spring onion rings.

Enjoy with a dollop of parsley cream.

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!



Poêlée de gnocchi au lard et à la choucroute, crème de persil

Gain de temps **Famille** 15 minutes • 685 kcal • Cuisiner au 2e jour

27



Gnocchi



Lardons



Choucroute



Crème fraîche légère



Persil



Piment moulu



Oignon de printemps



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

C'est parti

Laver les légumes.

Ingrédients de base de votre cuisine*

Huile*, sel*, poivre*, beurre*

Ustensiles de cuisine

1 grande poêle et 1 bol

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Gnocchi 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Lardons en dés	1 x 90 g	2 x 90 g
Choucroute 10)	1 x 400 g	2 x 400 g
Crème fraîche légère 7)	1 x 100 g	2 x 100 g
Persil	1 x 10 g**	1 x 10 g
Piment moulu	1 x 1 g**	1 x 1 g
Oignon de printemps	2 x 15-25 g	1 x 140 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. 550 g)
Valeur calorique	524 kJ/ 125 kcal	2865 kJ/ 685 kcal
Lipides	6,27 g	34,27 g
- dont acides gras saturés	1,76 g	9,61 g
Glucides	12,82 g	70,07 g
- dont sucre	3,23 g	17,64 g
Protéines	3,64 g	19,88 g
Sel	1,293 g	7,066 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) **10**) céréali **15**) blé

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



1 Faire revenir les gnocchi

Dans une grande poêle, chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* à feu moyen, faire revenir les gnocchi et les lardons 5 à 7 min en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et légèrement dorés.

Astuce : pour 4 personnes, utilisez 2 poêles.



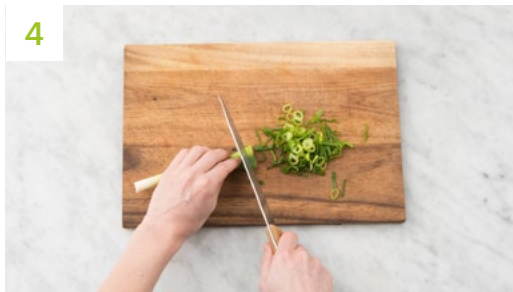
2 Hacher les fines herbes

Hacher grossièrement le persil.



3 Mélanger le dip

Dans un petit bol, mélanger la crème fraîche légère avec le persil. Assaisonner avec du poivre* et du sel*.



4 Terminer les gnocchi

Couper les oignons de printemps en fines rondelles en séparant les parties verte et blanche.

Ajouter aux gnocchi la choucroute, 2 cs [4 cs] de beurre* et les rondelles blanches d'oignons de printemps et poursuivre la cuisson pendant 3 min.



5 Touche finale

Assaisonner les gnocchi avec un peu de piment, de sel* et de poivre*.



6 Dresser

Répartir les gnocchi sur des assiettes et les garnir de rondelles vertes d'oignons de printemps.

Déguster avec un peu de crème au 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 !

