

Seehecht in Spinat-Rahm-Sauce aus dem Ofen dazu knusprige Kartoffelspalten

Family unter 650 Kalorien 30 – 40 Minuten • 485 kcal • Tag 2 kochen

19



-  Babyspinat
-  Seehecht
-  Halbrahm
-  vorw. festk. Kartoffeln
-  Semmelbrösel
-  geriebener Hartkäse

Los geht's

Wasche das Gemüse ab und tupfe den Fisch mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten

Wasser*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*,
Gemüsebouillonpulver*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 grossen Topf, 1 kleine Schüssel und 1 Auflaufform

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Babyspinat	1 x 75 g	1 x 150 g
Seehecht 4)	2 x 125 g	4 x 125 g
Halbrahm 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
vorw. festk. Kartoffeln	1 x 400 g	1 x 800 g
Semmelbrösel 15)	1 x 25 g	1 x 50 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 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. 490 g)
Brennwert	416 kJ/ 100 kcal	2028 kJ/ 485 kcal
Fett	4.01 g	19.55 g
– davon ges. Fettsäuren	1.73 g	8.43 g
Kohlenhydrate	8.83 g	43.01 g
– davon Zucker	0.71 g	3.47 g
Eiweiss	6.70 g	32.65 g
Salz	0.126 g	0.616 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: **4)** Fisch **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **15)** Weizen

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



Kartoffelspalten

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

Ungeschälte **Kartoffeln** in Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Dabei etwas Platz für die Auflaufform lassen.

Kartoffelspalten mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** beträufeln und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Im Backofen für 20 – 30 Min. backen, bis die **Kartoffeln** weich sind.



Käsebrösel vorbereiten

Währenddessen **Hartkäse** zusammen mit **Semmelbröseln** in einer kleinen Schüssel vermengen.



Sauce vorbereiten

In einem grossen Topf Halbrahm mit 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** und 50 ml [100 ml] **Wasser*** vermischen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.



Spinat zur Sauce geben

Sobald die **Sauce** kocht, **Babyspinat** hinzugeben und zusammenfallen lassen.

Sauce mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und in eine Auflaufform geben.



Seehecht backen

Seehecht mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen, auf die **Spinatsauce** geben und mit den **Käsebröseln** toppen.

Seehecht mit in den Ofen geben und für 12 – 15 Min. backen, bis der **Fisch** gar ist und die **Brösel** goldbraun sind.



Anrichten

Kartoffelspalten auf Teller verteilen, **Seehecht** mit **Spinat-Rahm-Sauce** dazu anrichten und geniessen.

En Guete!

Seehecht

Geh' beim Wenden von Seehecht in der Bratpfanne behutsam vor. Der Fisch ist zart und kann leicht zerfallen.

Du liebst HelloFresh?

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



Hake in creamy spinach from the oven

served with crispy potato wedges

Family Under 650 calories 30-40 minutes • 485 kcal • Cook on day 2



Baby spinach



Hake



Single cream



Mainly waxy potatoes



Breadcrumbs



Grated hard cheese



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

Let's get started

Wash the vegetables and pat the fish dry with kitchen roll.

Basic ingredients

Water*, olive oil*, salt*, pepper*, vegetable stock powder*

Cooking utensils

1 baking tray with baking paper, 1 large pot, 1 small bowl and 1 oven dish.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Baby spinach	1 x	75 g	1 x	150 g
Hake 4)	2 x	125 g	4 x	125 g
Single cream 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Mainly waxy potatoes	1 x	400 g	1 x	800 g
Breadcrumbs 15)	1 x	25 g	1 x	50 g
Grated hard cheese 7) 8)	1 x	20 g	1 x	40 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

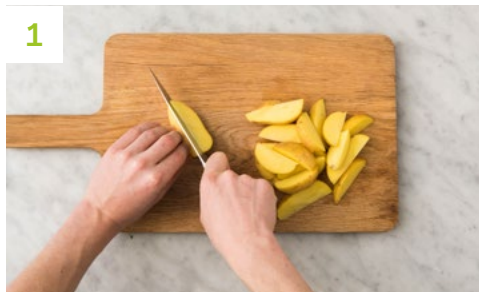
(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 760 g)
Calories	416 kJ/ 100 kcal	2.028 kJ/ 485 kcal
Fat	4.01 g	19.55 g
- incl. saturated fats	1.73 g	8.43 g
Carbohydrate	8.83 g	43.01 g
- incl. sugar	0.71 g	3.47 g
Protein	6.70 g	32.65 g
Salt	0.126 g	0.616 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: **4**) Fish **7**) Milk (including lactose) **8**) Eggs **15**) Wheat.

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



Potato wedges

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

Cut the unpeeled potatoes into wedges and distribute them onto a baking tray lined with baking paper.

Leave some space for the oven dish.

Drizzle potato wedges with 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil* and season with salt* and pepper*.

Bake in the oven for 20-30 min. until the potatoes are soft.



Prepare cheese breadcrumbs

In the meantime, mix hard cheese with breadcrumbs in a small bowl.



Prepare the sauce

In a large pot, mix the single cream with 4 g [8 g] vegetable stock powder* and 50 ml [100 ml] water*, then bring to the boil on medium heat.



Add spinach to the sauce

When the sauce starts to boil, add the baby spinach and let it break down.

Season sauce with salt* and pepper* and pour it into an oven dish.



Bake the hake

Season hake with salt* and pepper*, lay it on top of the spinach sauce, then top it with cheese breadcrumbs.

Put hake into the oven and bake for 12-15 min. until the fish is cooked and the breadcrumbs are golden brown.



Serve

Apportion the potato wedges onto plates, add hake in creamy spinach sauce and enjoy.

Bon appetit!

Hake

Be careful when turning the hake in the frying pan. The fish is tender and can easily fall apart.

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!
Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde/



Merlu au four aux épinards crémeux

servi avec des quartiers de pommes de terre croustillants

Famille Moins de 650 calories 30 – 40 minutes • 485 kcal • Cuisiner au 2e jour

19



Pousses d'épinards



Merlu



Crème demi-écrémée



Pommes de terre à chair ferme



Chapelure



Fromage à pâte dure râpé



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

C'est parti

Laver les légumes et essuyer le poisson avec de l'essuie-tout.

Ingrédients de base

eau*, huile d'olive*, poivre*, sel*, bouillon de légumes en poudre*

Ustensiles de cuisine

1 plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, 1 petite casserole, 1 bol et 1 moule à gratin

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pousses d'épinards	1 x 75 g	1 x 150 g
Merlu 4)	2 x 125 g	4 x 125 g
Crème demi-écrémée 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Pommes de terre à chair ferme	1 x 400 g	1 x 800 g
Chapelure 15)	1 x 25 g	1 x 50 g
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 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. 490 g)
Valeur calorique	416 kJ/ 100 kcal	2.028 kJ/ 485 kcal
Lipides	4.01 g	19.55 g
- dont acides gras saturés	1.73 g	8.43 g
Glucides	8.83 g	43.01 g
- dont sucre	0.71 g	3.47 g
Protéines	6.70 g	32.65 g
Sel	0.126 g	0.616 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 : **4)** poisson **7)** lait (y compris le lactose) **8)** oeufs **15)** blé

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



1 Quartiers de pommes de terre

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

Couper les pommes de terre non pelées en tranches et les répartir sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson.

Laisser un peu de place pour le moule à gratin.

Arroser les quartiers de pommes de terre d'1 cs [2 cs] d'huile d'olive* et assaisonner avec du sel* et du poivre*.

Enfourner 20 à 30 min. jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.



2 Préparer la chapelure de fromage

Entre-temps, mélanger le fromage à pâte dure avec la chapelure dans un petit bol.



3 Préparer la sauce

Dans une grande casserole, mélanger la crème demi-écrémée avec 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre* et 50 ml [100 ml] d'eau* et porter à ébullition à feu moyen.



4 Ajouter l'épinard à la sauce.

Une fois que la sauce bout, ajouter les pousses d'épinards et laisser fondre.

Salier* et poivrer* la sauce et verser dans le moule à gratin.



5 Cuire le merlu

Assaisonner le merlu avec du sel* et du poivre*, le déposer sur la sauce aux épinards et le recouvrir de chapelure au fromage.

Enfourner le merlu 12 à 15 min jusqu'à ce qu'il soit cuit et la chapelure dorée.



6 Dresser

Répartir les quartiers de pommes de terre dans les assiettes, garnir du merlu à la sauce à la crème et aux épinards et déguster.

Bon appétit !

Merlu

Lorsque vous retournez le merlu dans la poêle, faites-le en douceur. Le poisson est délicat et peut facilement se casser.

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !
Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !

