

Gebackene Laugen-Käse-Knödel

dazu cremiger Porreerahm

Vegetarisch Family Thermomix kocht • 784 kcal • Tag 5 kochen



Laugenstange



Porree



geriebener würziger Gouda



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Petersilie



Milch



Kochsahne



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Butter*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel und 1 Auflaufform

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Laugenstange 15)	270 g	405 g**	540 g
Porree NL DE	2	3	4
geriebener würziger Gouda 7)	50 g	75 g	100 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g**	10 g
Petersilie	20 g	20 g	20 g
Milch 7)	200 ml	300 ml**	400 ml
Kochsahne 7)	150 g	200 g	300 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. 540 g)
Brennwert	614 kJ/147 kcal	3282 kJ/784 kcal
Fett	6,84 g	36,55 g
– davon ges. Fettsäuren	3,31 g	17,71 g
Kohlenhydrate	15,56 g	83,15 g
– davon Zucker	3,09 g	16,49 g
Eiweiß	5,00 g	26,75 g
Salz	0,892 g	4,770 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!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande



Petersilienmilch

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

Petersilie mit Stielen in ca. 2 cm Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Milch, „**Hello Paprika**“ und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Butter*** in den Mixtopf zugeben und **3 Min./40 °C/Stufe 1,5** erwärmen.

Währenddessen die **Laugenstangen** schneiden.



Knödelteig zubereiten

Laugenstangen in ca. 1,5 cm Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.

Nach Belieben **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, mit warmer **Petersilienmilch** übergießen, vermengen und abgedeckt etwas quellen lassen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Schneiden & mischen

In dieser Zeit Wurzel vom **Porree** abschneiden und **Porreestange** in feine Ringe schneiden.

Eine Auflaufform leicht mit **Butter*** einfetten.

Reibekäse zur **Laugenmasse** geben und gut untermischen.



Knödel formen

Mit leicht angefeuchteten Händen 6 [9 | 12] **Knödel** formen und in der gefetteten Auflaufform verteilen.

Im Backofen 15 – 20 Min. backen, bis die **Knödel** gar sind.

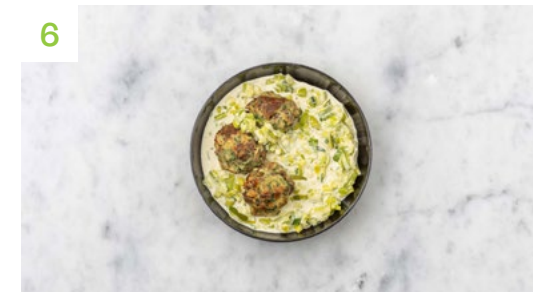
Währenddessen das **Rahngemüse** zubereiten.



Rahngemüse kochen

Porreeringe, **Kochsahne**, „**Hello Muskat**“, 50 g **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **16 Min./98 °C/☞/Stufe 1** kochen.

Rahngemüse mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Laugenknödel aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Rahngemüse auf Teller verteilen, je 3 **Knödel** darauf anrichten und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

