

Hackbällchen mit Senf-Frühlingszwiebel-Soße dazu Kräuterkartoffeln und Salat

Family 25 – 35 Minuten • 799 kcal • Tag 2 kochen

36



Senfsoße mit
Frühlingszwiebeln



Blattsalatsmischung



Panko-Mehl



mittelscharfer Senf



Worcester Sauce



vorw. festk. Kartoffeln



Kräuterbutter



Tomate



Rinderhackfleisch



Wildpreiselbeermarmelade



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Balsamicoessig*, Öl*, Olivenöl*, Butter*, Salz*

Kochutensilien

1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 Sieb und 2 große Schüsseln

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Senfsoße mit Frühlingszwiebeln 7) 9) 14)	50 g	75 g	100 g
Blattsalatsmischung	50 g	75 g	100 g
Panko-Mehl 15)	25 g	50 g	50 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	15 ml	20 ml
Worcester Sauce	8 ml	16 ml	16 ml
vorw. festk. Kartoffeln	600 g	800 g	1200 g
Kräuterbutter 7)	20 g	40 g	40 g
Tomate NL ES BE PL MA	1	1	2
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Wildpreiselbeerenmarmelade	25 g	37,5 g**	50 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. 560 g)
Brennwert	595 kJ/142 kcal	3342 kJ/799 kcal
Fett	7,5 g	42,3 g
– davon ges. Fettsäuren	3,2 g	17,9 g
Kohlenhydrate	13,3 g	74,5 g
– davon Zucker	3,4 g	19,1 g
Eiweiß	5 g	28,2 g
Salz	0,23 g	1,3 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) **9)** Senf **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **PL:** Polen **MA:** Marokko



Kartoffeln kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Kartoffeln nach Belieben schälen und vierteln oder halbieren.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen. **Kartoffeln** zugeben und 15 – 18 Min. garen, bis sie weich sind. Danach durch ein Sieb abgießen.



Hackbällchen braten

In einer großen Pfanne 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Öl*** und 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Butter*** erhitzen. **Hackbällchen** darin bei mittlerer Hitze 8 – 10 Min. rundum gar braten, bis sie gar sind.



Hackbällchen zubereiten

In einer großen Schüssel **Hackfleisch**, **Panko-Mehl**, **Senf**, **Worcester Sauce**, **Salz*** und **Pfeffer*** gut vermengen.

Aus der **Hackfleischmasse** 8 **[12 | 16] Bällchen** formen.



Letzte Schritte

Abgossene **Kartoffeln** zurück in den Topf geben, **Kräuterbutter** hinzufügen und auf niedrige Hitze schmelzen lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Salat** unter das **Dressing** heben.



Für den Salat

Tomate in 1 cm Würfel schneiden.

In einer zweiten großen Schüssel **Wildpreiselbeermarmelade**, 1 TL **[1,5 TL | 2 TL] Balsamicoessig***, 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Olivenöl*** und 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Wasser*** vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Salatmischung dazu geben, aber noch nicht unterheben.



Anrichten

Hackbällchen, **Salat** und **Kräuter-Kartoffeln** auf Teller anrichten. Mit **Frühlingszwiebel-Senf-Soße** servieren.

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>

