

Kabeljau im Backteig mit buntem Gemüse-Stampf dazu cremiger Dilldip

Family High Protein unter 650 Kalorien 30 – 40 Minuten • 581 kcal • Tag 2 kochen

24



mehlig. Kartoffeln



Porree



Karotte



Dill



Petersilie



saure Sahne



Mayonnaise



mittelscharfer Senf



Panko-Mehl



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Kabeljaufilet ohne Haut

Los geht's

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

*Basiszutaten aus deiner Küche

Butter*, Pfeffer*, Salz*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel,
1 Gemüschäler, 1 großer Topf mit Deckel,
1 Kartoffelstampfer und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
mehligk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Porree DE NL ES	1	1	1
Karotte DE IL NL FR IT ES	2	3	4
Dill/Petersilie	10 g	10 g	10 g
saure Sahne 7)	100 g	200 g	200 g
Mayonnaise 8) 9)	25 g	25 g	50 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	10 ml	20 ml
Panko-Mehl 15)	50 g	100 g	100 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Kabeljaufilet ohne Haut 4)	250 g	375 g	500 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. 630 g)
Brennwert	386 kJ/92 kcal	2430 kJ/581 kcal
Fett	3,3 g	20,7 g
– davon ges. Fettsäuren	1,1 g	7,2 g
Kohlenhydrate	10,1 g	63,3 g
– davon Zucker	2,5 g	15,5 g
Eiweiß	5,5 g	34,5 g
Salz	2,06 g	12,99 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 **9**) Senf **15**) Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **IL:** Israel **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **IT:** Italien **ES:** Spanien



Gemüse schneiden

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

In einen großen Topf reichlich **Wasser*** füllen, **salzen*** und zum Kochen bringen.

Porree längs halbieren, gründlich auswaschen und in 2 cm Stücke schneiden.

Karotten und **Kartoffeln** schälen und ebenfalls in 2 – 3 cm Stücke schneiden.



Kabeljau backen

Kabeljaufilets auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiene ca. 12 – 14 Min. backen, bis die **Panade** knusprig und der **Fisch** innen nicht mehr glasig ist.



Gemüse kochen

Karotten und **Kartoffeln** in den Topf geben und abgedeckt 10 Min. kochen.

Porree hinzufügen und weitere 5 Min. kochen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



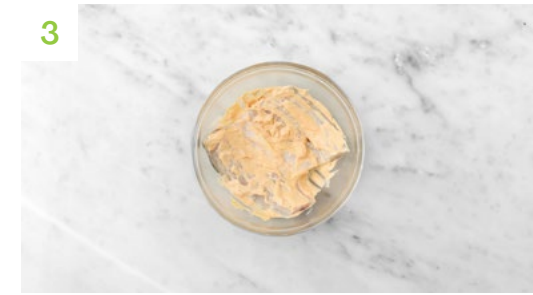
Dip & Stampf

Kräuter fein hacken.

Saure Sahne bis auf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] in eine kleine Schüssel geben, mit den gehackten **Kräutern** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Gemüse vorsichtig mithilfe des Deckels abgießen.

Gemüse zusammen mit der restlichen **sauren Sahne** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** zu einem stückigen **Stampf** verarbeiten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

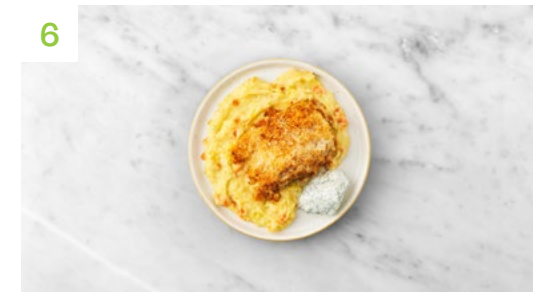


Kabeljau panieren

In einer großen Schüssel **Senf**, **Mayonnaise** und „**Hello Paprika**“ verrühren.

Kabeljaufilets vorsichtig, aber gründlich in der **Senf-Mayonnaise-Mischung** wälzen, sodass jeweils das ganze **Filet** überzogen ist.

Danach **Panko-Mehl** in die Schüssel geben und den **Fisch** rundherum damit panieren.



Anrichten

Gemüestampf, gebackenen **Kabeljau** und **Dip** auf Tellern 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>

