



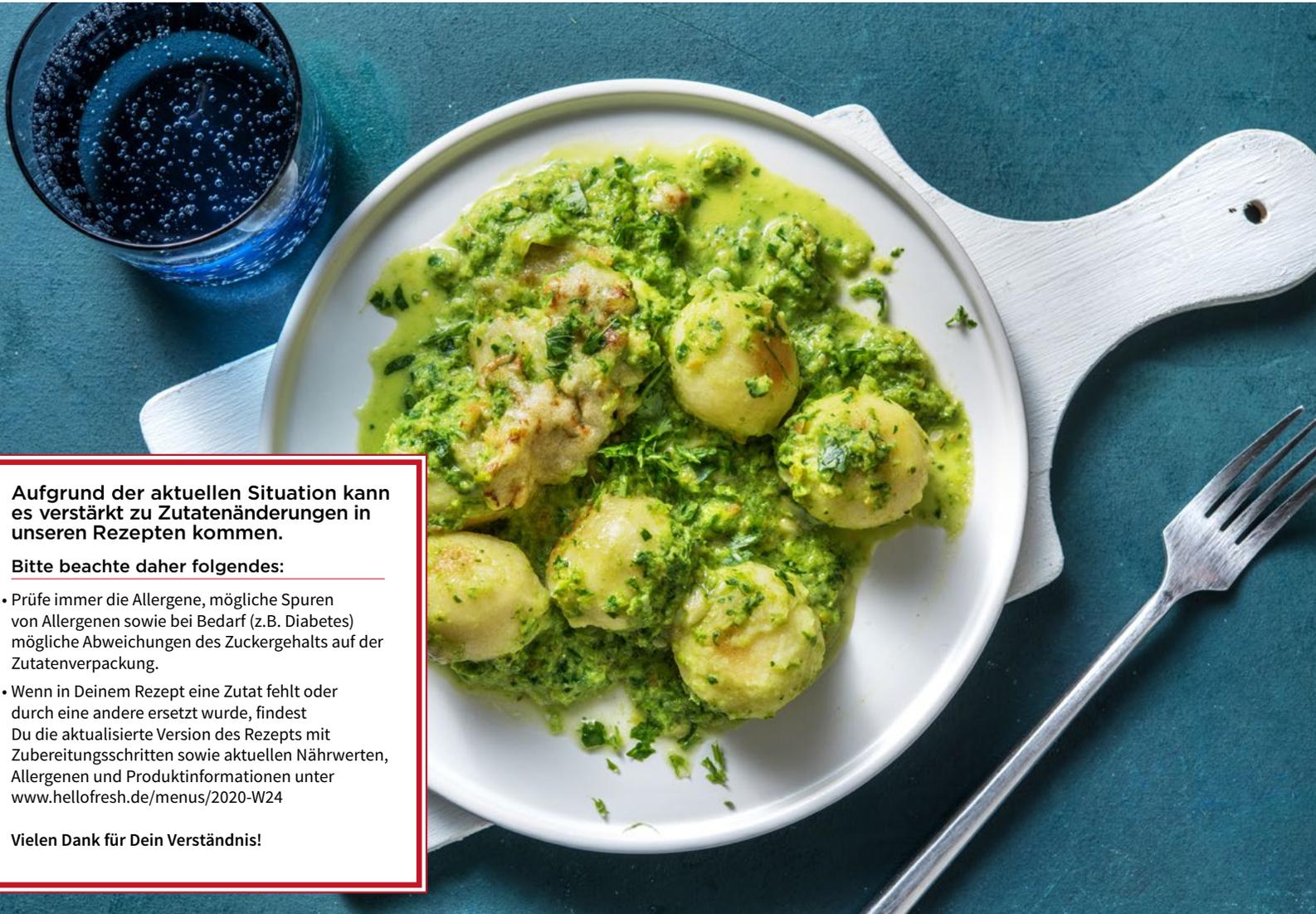
CREMIGER MINI-KLÖSSE-AUFLAUF

mit Babyspinat, Petersilie und Bergjausekäse



HELLO SCHNITTLAUCH

In diesen zarten grünen Stängeln steckt jede Menge Vitamin C. Sie verleihen jedem Gericht eine feine pikante Würze.



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W24

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Mini-Klöße



Kochsahne



Petersilie



Zwiebel



geriebener Bergjausekäse



Schnittlauch



Babyspinat



Gewürzmischung „Muskat“



Karotte



Porree

20 [20 | 25] Min. 35 [40 | 45] Min.

Stufe 2

Thermomix kocht

Veggie

LOS GEHT'S

- Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
- Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
- Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.
- Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 Auflaufform** und **1 große Pfanne**.



1 ZERKLEINERN & DÜNSTEN
Petersilie in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. 1 – 2 TL davon in eine kleine Schüssel umfüllen.

Zwiebel abziehen, halbieren, in den Mixtopf zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und alles mit dem Spatel nach unten schieben. 15 g [20 g | 30 g] **Öl*** in den Mixtopf zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen die **Karotten** vorbereiten.



4 KLÖSSE VORBEREITEN
 In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen und **Miniklöße** darin ca. 5 Min. rundherum anbraten, bis sie goldbraun sind. Angebratene **Kartoffelklößchen** in einer Auflaufform verteilen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



2 KAROTTEN DÜNSTEN
Karotte schälen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in den Mixtopf zugeben. **5 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben und **5 Min./120 °C/Stufe 1** weiterdünsten.

Währenddessen den **Porree** längs halbieren, gut auswaschen und in dünne Halbringe schneiden.



5 FÜR DEN AUFLAUF
Spinat portionsweise in den Mixtopf zugeben und jede Portion kurz mit dem Spatel unterheben. Zum Schluss die **Hälfte** des **Käses** in den Mixtopf zugeben und mit dem Spatel unterrühren. **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Gemüesoße** über die **Miniklöße** geben, mit restlichem **Käse** bestreuen und ca. 10 – 12 Min. backen, bis der **Käse** verläuft.



3 SOSSE ZUBEREITEN
Sahne, 50 g [75 g | 100 g] **Wasser***, **Porree**, **Gewürzmischung**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **7 Min./98 °C/☞/Stufe 1** garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



6 ANRICHTEN
Auflauf auf Tellern verteilen, mit **Schnittlauch** und restlicher **Petersilie** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
Zwiebel DE	1	1	2
geriebener Bergkäse 5)	100 g	150 g	200 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Babyspinat	100 g	150 g	200 g
Gewürzmischung „Muskat“	5 g	7,5 g	10 g
Mini-Klöße 1) 11)	400 g	600 g	800 g
Karotte NL	1	1	2
Porree DE	1	1	2
Öl* für Schritt 1	15 g	20 g	30 g
Wasser* für Schritt 3	50 g	75 g	100 g
Öl* für Schritt 4	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

- * Gut, im Haus zu haben.
- ☞ Beachte die benötigte Menge. Die geliefert 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. 650 g)
Brennwert	489 kJ/117 kcal	3.132 kJ/749 kcal
Fett	6,77 g	43,40 g
– davon ges. Fettsäuren	3,44 g	22,08 g
Kohlenhydrate	9,77 g	62,61 g
– davon Zucker	2,13 g	13,67 g
Eiweiß	3,89 g	24,91 g
Salz	0,497 g	3,187 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

- 1) Glutenthaltiges Getreide 5) Milch
- 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).