

# Knödeltaler mit Pilzrahm und extra Kasseler dazu bunter Salat mit Honig-Senf-Dressing

Family Thermomix kocht • 993 kcal • Tag 5 kochen

11

HELLO EXTRA



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



Sonntagsknödel



Pflücksalat



grüne Kresse



Radieschen



Karotte



mittelscharfer Senf



Honig



Champignons



Kochsahne



Worcester Sauce



Zwiebel



Gemüsebrühe



Kasseler in Scheiben

**thermomix**

🕒 25 [30 | 30] Min.

🕒 30 [35 | 35] Min.

**Gut im Haus zu haben**

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Wasser\*, Olivenöl\*, Weißweinessig\*, Butter\*

# Los geht's

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

## Kochutensilien

Thermomix®, 2 große Pfannen und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Sonntagsknödel <b>1a) 1b) 11)</b>	500 g	750 g**	1000 g
Pflücksalat	75 g	100 g	150 g
grüne Kresse	20 g	20 g	20 g
Radieschen <b>DE   NL   IT</b>	100 g	150 g	200 g
Karotte <b>DE   NL   ES   IL</b>	1	2	2
mittelscharfer Senf <b>4)</b>	5 ml**	7,5 ml**	10 ml
Honig	8 g	16 g	20 g
Champignons	150 g	225 g	300 g
Kochsahne <b>5)</b>	200 g	300 g**	400 g
Worcester Sauce	8 ml	12 ml**	16 ml
Zwiebel <b>DE   NL   NZ</b>	1	1	2
Gemüsebrühe <b>3)</b>	4 g	6 g	8 g
Kasseler in Scheiben	320 g	480 g	640 g
Olivenöl*, Öl*, Butter*, Weißweinessig*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*	Angaben im Text nach Geschmack		

\*Gut, im Haus zu haben

\*\*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. 860 g)
Brennwert	483 kJ/115 kcal	4155 kJ/993 kcal
Fett	5,47 g	47,08 g
– davon ges. Fettsäuren	2,11 g	18,21 g
Kohlenhydrate	10,61 g	91,39 g
– davon Zucker	2,07 g	17,79 g
Eiweiß	5,72 g	49,29 g
Salz	1,083 g	9,326 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: 1a)** Glutenhaltiges Getreide (Roggen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **1b)** Glutenhaltiges Getreide (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **3)** Sellerie oder Sellerieerzeugnisse **4)** Senf oder Senfzeugnisse **5)** Milch oder Milchzeugnisse (einschließlich Laktose) **11)** Schwefeldioxid und Sulfite

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

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

**NZ:** Neuseeland **IL:** Israel **ES:** Spanien **IT:** Italien



## Für den Salat

**Karotten** schälen, in ca. 3 cm große Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. Die Hälfte [zwei Drittel | den ganzen] **Senf**, **Honig**, 15 g [20 g | 25 g] **Olivenöl\***, 10 g [15 g | 20 g] **Wasser\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.



## Kleinigkeiten

**Radieschen** vierteln. Die Hälfte der **Kresse** abschneiden und zusammen mit den **Radieschen** in die große Schüssel zu den zerkleinerten **Karotten** geben und vermischen. **Salat** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken und zum Marinieren beiseitestellen. Mixtopf spülen und trocknen.



## Dünsten

**Champignons** vierteln. **Zwiebel** abziehen, halbieren, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 15 g [15 g | 20 g] **Öl\*** und **Champignonviertel** zugeben und **4 Min./100 °C/↻/Stufe 1** dünsten.



## Champignonrahm zubereiten

**Sahne**, **Worcester Sauce**, **Gemüsebrühpulver**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **8 Min./98 °C/↻/Stufe 1** kochen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



## Währenddessen

**Sonntagsklöße** in je 3 Scheiben schneiden. 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter\*** in einer großen Pfanne erhitzen und darin die **Knödeltaler** auf mittlerer Hitze je Seite 5 – 6 Min. anbraten, bis sie goldbraun sind.

**Tipp:** *Drücke die Taler zwischendurch mithilfe eines Pfannenwenders oder Löffels etwas flach.*

**Tipp:** *Für 4 Personen zwei Pfannen verwenden.*

In einer zweiten großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen, **Kasseler** in die Pfanne geben und je Seite 2 – 3 Min. anbraten.



## Anrichten

**Pflücksalat** unter den vorbereiteten **Salat** heben. **Salat** auf Teller verteilen, **Knödeltaler** und **Kasseler** daneben anrichten. **Champignonrahm** nach Belieben auf den **Knödeltalern** verteilen oder dazu reichen. Restliche **Kresse** abschneiden und **Knödeltaler** damit garnieren.

## Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>



## Radieschen

Kindern kann das Wurzelgemüse zu scharf sein. **Tipp für einen milderen Geschmack:** übergieße die Radieschen mit heißem Wasser und lass sie 3 Minuten darin ziehen.