



MIT EI GEFÜLLTE BOULETTEN, dazu Kartoffel-Karotten-Stampf und Kräutersoße

KIDS HIT



- gemischtes Hackfleisch
- mittelscharfer Senf
- Schnittlauch
- Kartoffeln
- Knoblauchzehe
- Frischkäse
- Gemüsebrühe
- Karotte
- hart gekochte Eier

Mahlzeit für ein Spiel!

In unseren Hackbällchen hat sich eine besondere Überraschung versteckt: leckere, hartgekochte Eier! Und bei euch am Tisch? Spielt doch eine Runde „Was habe ich verschwinden lassen“. Einer von Euch darf dazu einen Gegenstand verstecken, die anderen müssen raten, was fehlt. Aber vergesst dabei nicht zu essen, solange die Hackbällchen, der Kartoffel-Karotten-Stampf und die cremige Soße noch heiß sind!

- 40 [45] Min.
- Stufe 2
- Thermomix kocht
- Tag 1 - 2 kochen



MARCOS TIPPS FÜR KIDS

Falls Eure Kinder nicht so gerne **Schnittlauch** mögen, könnt Ihr ihn auch separat reichen.

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch die Eier in die Hackmasse einpacken. Also Ärmel hoch, Hände waschen und los geht's!



3 BOULETTEN FORMEN

Eier schälen.
Fleischmasse in 6 [8] gleich große Stücke aufteilen. Mit angefeuchteten Händen aus den **Fleischstücken** sehr flache Fladen formen, je ein **Ei** in die Mitte eines Fladens setzen und das **Fleisch** um das **Ei** herum zu einem kompakten Knödel verschließen. Danach **Bouletten** in eine leicht gefettete Auflaufform geben und im Ofen für 20 Min. backen, bis das **Fleisch** durchgegart ist.

LOS GEHT'S

Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupft die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Neben dem **Thermomix*** benötigt Ihr **1 große Schüssel** und **1 kleine Schüssel**.



1 HACKMASSE MIXEN

Knoblauch abziehen. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und ein paar Röllchen zur Dekoration beiseite stellen. **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **3 Sek./ Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Hackfleisch**, die **Hälfte** der **Schnittlauchröllchen**, die **Hälfte** vom **Senf**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben, **40 Sek./ Stufe 4** mischen und in eine große Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen.



4 FÜR DIE KRÄUTERSOSSE

Varoma abnehmen, Mixtopf leeren und dabei die **Garflüssigkeit** auffangen. 100 g [150 g] heiße **Garflüssigkeit***, **Gemüsebrühe**, restlichen **Senf** und **Frischkäse** in den Mixtopf geben und **5 Min./90 °C/ Stufe 3** rühren. Danach die zweite **Hälfte** der **Schnittlauchröllchen** (nicht die Deko), **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **10 Sek./Stufe 4** mischen und in eine kleine Schüssel umfüllen. Bis zum Servieren beiseitestellen.



2 DAMPFGAREN

Karotten und **Kartoffeln** schälen, beides in daumendicke Stücke schneiden. Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitz freibleiben. **Kartoffeln** und **Möhren** zugeben, Varoma verschließen. 500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **28 Min./ Varoma/Stufe 1** dampfgaren. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren



5 KARTOFFEL-MÖHREN-STAMPF

Kartoffeln und **Karotten** in den Mixtopf geben. 50 g [75 g] **Garflüssigkeit***, 1 1/2 EL [2 EL] **Butter***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **15 Sek./Stufe 5** zu einem Stampf verarbeiten. **Kartoffel-Karotten-Stampf** auf Teller verteilen und ein großes Loch in die Mitte drücken. **Bouletten** und **Kräutersoße** in die Mitte geben, mit den Deko **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

3 | 4 PERSONEN
ZUTATEN

	3P	4P
hart gekochte Eier 2)	6	8
Knoblauchzehe ES	3/4	1
Schnittlauch	10 g	10 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	20 ml
Karotten DE GB	3	4
Kartoffeln	600 g	800 g
gemischtes Hackfleisch	450 g	600 g
Frischkäse 5)	200 g	400 g
Gemüsebrühe	6 g	8 g
Wasser* für Schritt 2	500 g	
heiße Garflüssigkeit* für Schritt 4	100 g	150 g
heiße Garflüssigkeit* für Schritt 5	50 g	75 g
Butter* 5) für Schritt 5	1 1/2 EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	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. 700 g)
Brennwert	592 kJ/142 kcal	4.061 kJ/971 kcal
Fett	9 g	63 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	30 g
Kohlenhydrate	6 g	41 g
- davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	8 g	53 g
Salz	1 g	1 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

2) Ei 4) Senf 5) Milch
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland GB: Großbritannien ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE
Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at