



# RAUCHIGE KRAKAUER-GEMÜSE-PFANNE

mit Bacon und frischen Kräutern



## HELLO PORREE

*Knackig und leicht scharf – so schmeckt der Porree! Das edle Gemüse zählt zu den Zwiebelgewächsen und steckt voller wertvoller Vitamine!*



Schalotte



Kartoffeln (Drillinge)



Krakauer



Porree



gelbe Paprika



grüne Paprika



glatte Petersilie



Majoran



Bacon



Gewürzmischung

30 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung

leichter Genuss

Zeit sparen

Tag 1-5 kochen

Rauchig-herzhaft und mit einer angenehmen Schärfe! So kommt unsere Krakauer-Gemüse-Pfanne daher. Dieses **glutenfreie** und **ballaststoffreiche** Gericht ist nicht nur eine echte Augenweide, sondern auch noch eine wahre Gaumenfreude! Wenn knackiges Gemüse auf zarte Krakauer und frische Kräuter trifft, dann heißt es nur noch: schlemmen und genießen!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du außerdem **2 große Pfannen** (mit **Deckel**). Entdecke die **rauchige Krakauer-Gemüse-Pfanne mit Bacon**.



## 1 GEMÜSE VORBEREITEN

**Schalotten** abziehen und in feine Streifen schneiden. **Kartoffeln** schälen und vierteln. **Krakauer** in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. **Porree** längs einschneiden, mit kaltem Wasser abspülen und in ca. 0,5 cm breite Ringe schneiden. **Gelbe** und **grüne Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** grob würfeln. Blätter von **Petersilie** und **Majoran** abzupfen und fein hacken.



## 4 WÄHRENDESSEN

In einer zweiten großen, kalten Pfanne ohne Fettzugabe **Krakauerscheiben** und **Baconstreifen** 3 – 4 Min. bei hoher Stufe anbraten. Beides aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Fett in der Pfanne belassen.



## 2 BACON SCHNEIDEN

**Bacon** in feine Streifen schneiden.



## 5 GEMÜSE ANBRATEN

In derselben Pfanne **Schalottenstreifen** und **Porreeringe** bei mittlerer Stufe 1 – 2 Min. anbraten, dann **Paprikawürfel** und **Gewürzmischung** zugeben und ca. 5 Min. weiterbraten. **Gemüse** mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



## 3 KARTOFFELN ANBRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl** und 1 EL [2 EL] **Butter** bei hoher Stufe erhitzen, **Drillingviertel** darin 5 – 6 Min. scharf anbraten. Mit 100 ml [200 ml] **Wasser** ablöschen, dann Deckel aufsetzen und 5 – 6 Min. weiterdünsten.



## 6 ANRICHTEN

Gebratene **Kartoffelviertel**, **Krakauerscheiben** und **Baconstreifen** zum **Gemüse** in die Pfanne geben und zerkleinerte **Kräuter** unterheben. **Krakauer-Gemüse-Pfanne** auf tiefe Teller verteilen und genießen.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Schalotte <b>FR</b>	2	4
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	1200 g
Krakauer	100 g	200 g
Porree (Stange) <b>DE</b>	½	1
gelbe Paprika <b>NL</b>	1	2
grüne Paprika <b>NL</b>	1	2
Petersilie/Majoran	10 g	20 g
Bacon (Scheiben)	80 g	160 g
Gewürzmischung „Smoky BBQ Pfeffer“ <b>15)</b>	2 g	4 g

Öl\*, Butter\* **7)**, Salz\*, Pfeffer\*

\* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].  
 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	375 kJ/93 kcal	2769 kJ/687 kcal
Fett	5 g	35 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	13 g
Kohlenhydrate	7 g	55 g
– davon Zucker	1 g	6 g
Eiweiß	3 g	24 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	0 g	3 g

## ALLERGENE

**7)** Milch **15)** kann Spuren von Allergenen enthalten

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

## URSPRUNGSLÄNDER

**DE:** Deutschland, **FR:** Frankreich, **NL:** Neuseeland

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

**DE** +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
**AT** +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

# GUTEN APPETIT!