



# RAUCHIGER KRAKAUER-GEMÜSE-TOPF

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

25 min.

45 min.

Stufe 2

Thermomix übernimmt alles

leichter Genuss

Tag 1 – 5 kochen

Rauchig-herzhaft und mit einer angenehmen Schärfe! So kommt unser Krakauer-Gemüse-Topf 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 das **Gemüse** und die **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix\*** benötigst Du **1 kleine Schüssel** und **1 große Schüssel**. Entdecke den **rauchigen Krakauer-Gemüse-Topf mit Bacon**.



## 1 VORBEREITUNG

**Schalotten** abziehen und halbieren.  
**Kartoffeln** schälen und vierteln. **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.  
**Krakauer** in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. **Bacon** in feine Streifen schneiden.



## 2 KRÄUTER ZERKLEINERN

Blätter von **Petersilie** und **Majoran** abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



## 3 KRAKAUER ANDÜNSTEN

**Schalottenhälften** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **20 g Öl**, **Baconstreifen** und **Krakauerscheiben** zugeben und **8 Min./120 °C/Stufe 4** dünsten. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## 4 DAMPFGAREN VORBEREITEN

Das ganze **Gemüse** in den Varoma-Behälter geben und mit der **Gewürzmischung** würzen. **Bacon-Krakauer-Zwiebel-Mischung** über das **Gemüse** geben und Varoma verschließen. **Kartoffelviertel** in den Gareinsatz geben und einhängen.



## 5 DAMPFGAREN

**500 g Wasser** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **27 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Varoma absetzen, Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen, **Kartoffelviertel** und **Krakauer-Gemüse-Mischung** in eine große Schüssel umfüllen, gut mischen und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

Rauchigen **Krakauer-Gemüse-Topf** auf Teller verteilen und mit **Kräutern** bestreut genießen.

# GUTEN APPETIT!

# 2 PERSONEN ZUTATEN

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

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

\* Gut, im Haus zu haben.  
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.  
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

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

**15)** kann Spuren von Allergenen enthalten

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

## URSPRUNGLÄNDER

**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