



VERSTECKTER KARTOFFEL(-PORREE-)STAMPF MIT EI, Cheddar und Kräutersoße

KIDS HIT

NOM NOM NOM



- Kartoffeln
- Porree
- Milch
- Eier
- Basilikum
- Petersilie
- Schnittlauch
- Muskatnusspulver
- Butter
- Röstzwiebeln
- geriebener Cheddar
- Schmand

Mahl Zeit zum Verstecken!



In Deinem Kartoffelstampf hat sich heute ein geheimer Gast versteckt. Hättest Du ihn rausgeschmeckt?

Der Porree ist nicht nur gesund, sondern sorgt auch für eine leckere Geschmacksvariation. Wie wär's mit einer kleinen Versteckrunde am Tisch? Einer darf einen Gegenstand vom Tisch verschwinden lassen, während die anderen mit geschlossenen Augen bis zehn zählen.

Findet Ihr raus, was fehlt?

30 Minuten

Stufe 1



MARCOS TIPPS FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch beim Stampfen der **Kartoffeln** helfen oder die **Eier** schälen.

Tastet Euch beim **Muskat** langsam heran. Das **Gewürz** hat einen kräftigen Geschmack und da kleine Kinder intensiver schmecken, können sie auf ein Zuviel empfindlich reagieren.



3 KRÄUTERSOSSE ZUBEREITEN
Kräuter fein hacken und in einer kleinen Schüssel mit **Schmand** verrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. **Eier** schälen.

LOS GEHT'S

Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigt Ihr **1 großen Topf**, **1 kleinen Topf**, **1 kleine Schüssel** und **1 Kartoffelstampfer**.



1 KARTOFFELN KOCHEN
Erhitzt reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

Kartoffeln schälen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. **Porree** in 0,5 cm breite Ringe schneiden. Geschälte **Kartoffeln** und **Porreeringe** in einen großen Topf mit **Wasser** geben, **salzen**, aufkochen und ca. 15 Min. köcheln lassen, bis sie weich sind.



4 STAMPFEN
Kartoffeln und **Porree** abgießen, anschließend mit **Butter** und **Milch** stampfen. Mit **Salz**, **Pfeffer** und **Muskatnuss** abschmecken. Mithilfe eines Kartoffelstampfers zu einer cremigen Masse verarbeiten. Am Ende geriebenen **Cheddar** hinzugeben.



2 EI ER KOCHEN
Währenddessen in einem kleinen Topf **Wasser** zum Kochen bringen. **Eier** vorsichtig hineinlegen und nach Wunsch 4 – 7 Min. kochen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken.

★ **TIPP:** 4 Min.: Eiweiß ist fest, Eigelb ist flüssig. 7 Min.: Eiweiß ist fest, Eigelb ist im Kern leicht flüssig.



5 ANRICHTEN
Kartoffel-Porree-Stampf auf Tellern verteilen, **Eier** und **Kräutersoße** dazu anrichten, mit **Röstzwiebeln** toppen und genießen.

3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Kartoffeln DE	1.000 g	1.200 g
Porree DE	2	2 (groß)
Eier 2)	6	8
Basilikum/Petersilie/Schnittlauch	10 g	10 g
Schmand 5)	150 g	300 g
Butter 5)	20 g	40 g
Milch 5)	150 ml ☺	200 ml
Muskatnusspulver	0,75 g ☺	1 g
geriebener Cheddar 5)	75 g	100 g
Röstzwiebeln	30 g	30 g
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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 900 g)
Brennwert	440 kJ/105 kcal	3.339 kJ/798 kcal
Fett	5 g	40 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	20 g
Kohlenhydrate	9 g	71 g
– davon Zucker	1 g	11 g
Eiweiß	5 g	35 g
Ballaststoffe	1 g	8 g
Salz	1 g	1 g

ALLERGENE

2) Ei 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

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



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

guten Appetit!

2019 | KW 13 | 14

HelloFRESH