

# Kartoffelklöße mit Bacon-Rahmschwammerln Feldsalat und Honig-Senf-Dressing

Family unter 650 Kalorien Thermomix kocht • 627 kcal • Tag 3 kochen

14



Mini-Klöße



Petersilie



Champignons



Zwiebel



Bacon (Streifen)



Gemüsebrühe



Kochsahne



Feldsalat



mittelscharfer Senf



Blütenhonig



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



# Los geht's

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

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Wasser\*, Öl\*, Essig\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf, 1 kleine Schüssel und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Mini-Klöße 14)	375 g	562,5 g**	750 g
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Champignons	200 g	300 g	400 g
Zwiebel DE   NL   NZ	1	1	2
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Gemüsebrühe 10)	4 g	6 g	8 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Feldsalat	75 g	100 g	150 g
mittelscharfer Senf 9)	5 ml**	7,5 ml**	10 ml
Blütenhonig	8 g	8 g	20 g

\*\*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. 540 g)
Brennwert	483 kJ/115 kcal	2624 kJ/627 kcal
Fett	5,92 g	32,18 g
- davon ges. Fettsäuren	2,34 g	12,74 g
Kohlenhydrate	12,03 g	65,38 g
- davon Zucker	1,86 g	10,13 g
Eiweiß	3,13 g	17,03 g
Salz	0,890 g	4,838 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:** 7) Milch (einschließlich Laktose) 9) Senf 10) Sellerie 14) Schwefeldioxide und Sulfite

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

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland NL: Niederlande NZ: Neuseeland



## Zu Beginn

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und zum Kochen bringen.

**Petersilie** mit Stielen in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben und in eine kleine Schüssel umfüllen.



## Für die Klöße

**Mini-Klöße** in das heiße **Wasser** geben. Anschließend Hitze reduzieren und 8 – 10 Min. ziehen lassen. Wichtig ist, dass die **Klöße** ziehen und nicht sprudelnd kochen.

Währenddessen den **Salat** zubereiten.



## Dünsten

**Zwiebel** abziehen und halbieren.

**Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g | 20 g] **Öl\*** und **Bacon** zugeben und **4 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Champignons** in Scheiben schneiden.



## Für den Salat

In einer großen Schüssel die Hälfte [**drei Viertel | alles**] vom **Senf**, **Honig**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig\*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** zu einem **Dressing** verrühren. **Dressing** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken, **Feldsalat** zugeben, aber erst kurz vor dem Servieren vorsichtig unterheben und mit der Zubereitung fortfahren.



## Für die Soße

**Sahne**, **Gemüsebrühe**, **Champignonscheiben**, 50 g [75 g | 75 g] **Wasser\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **9 Min./98 °C/☞/Stufe 1** kochen.

Währenddessen die **Klöße** zubereiten.



## Anrichten

**Mini-Klöße** vorsichtig abgießen oder mit einer **Schöpfkelle** herausnehmen und auf Teller verteilen. Mit **Petersilie** bestreuen. **Rahmschwammerl** und **Salat** daneben anrichten und genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

