

Frankfurter Wiese! Käsiges Drillinge auf grüner Soße mit Hirtenkäse, Champignons und Bohnensalat

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 777 kcal • Tag 3 kochen



Kartoffeln (Drillinge)



Hirtenkäse



Buschbohnen



braune Champignons



rote Zwiebel



Kräutermix „Grüne Soße“



mittelscharfer Senf



Naturjoghurt



Hartkäse ital. Art, gerieben



Gewürzmischung „Hello Paprika“

Deine Extraportion **Frühlingsgefühl**

Nutze unseren exklusiven 5 € **BLUMB 2000** Gutschein*:
QR Code scannen & Deine Lieblingsblumen nach Hause liefern lassen.



*ab 24,99 € Mindestbestellwert



Los geht's

Wasche das Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Weißweinessig*, Zucker*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab, 2 große Schüssel und 1 großer Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	800 g	1200 g
Hirtenkäse 7)	100 g	150 g	200 g
Buschbohnen	100 g	150 g	200 g
braune Champignons	100 g	150 g	200 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Kräutermix „Grüne Soße“	60 g	90 g**	120 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	15 ml**	20 ml
Naturjoghurt 7)	100 g	150 g	200 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 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. 640 g)
Brennwert	508 kJ/122 kcal	3251 kJ/777 kcal
Fett	6,9 g	43,8 g
– davon ges. Fettsäuren	1,8 g	11,6 g
Kohlenhydrate	10,1 g	64,5 g
– davon Zucker	2,6 g	16,4 g
Eiweiß	4,7 g	30,3 g
Salz	0,43 g	2,74 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) **8)** Eier **9)** Senf

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten



1 Kartoffeln rösten

Heize den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze (210 °C Umluft) vor.

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Drillinge vierteln oder halbieren.

In einer großen Schüssel **Drillinge** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Hartkäse**, „**Hello Paprika**“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Drillinge auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und 25 – 30 Min. im Ofen garen, bis sie goldbraun sind.



2 Für die Pilze

Champignons je nach Größe halbieren.

Zwiebel halbieren und in grobe Spalten schneiden.

Gemüse in eine große Schüssel geben und mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Gemüse in den letzten 15 Min. der Garzeit mit auf das Backblech neben die **Kartoffeln** geben.

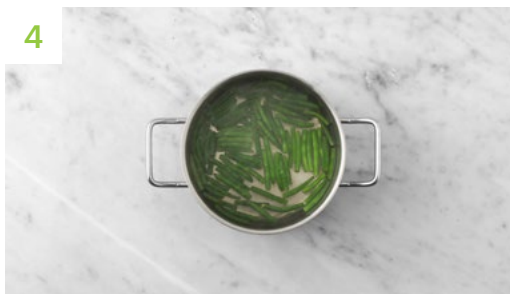


3 Für die grüne Soße

Kräutermix „**Grüne Soße**“ grob hacken.

In einem hohen Rührgefäß **Kräuter**, **Joghurt**, **Senf**, 3 EL [4,5 EL | 6 EL] **Öl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL]

Weißweinessig*, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** mithilfe eines Pürierstabs zu einer glatten **Soße** pürieren.

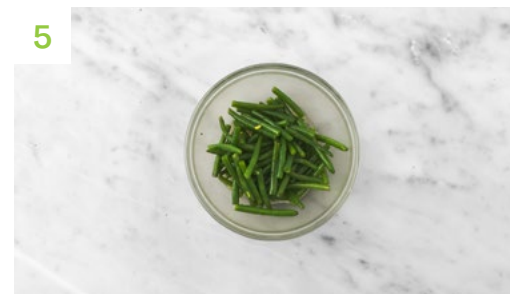


4 Bohnen kochen

Enden der **Buschbohnen** entfernen und **Buschbohnen** halbieren.

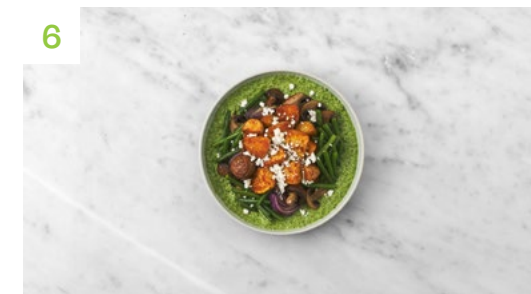
In einen großen Topf mit Deckel ca. 1 L heißes **Wasser*** füllen, 1 EL **Salz*** dazugeben und aufkochen lassen.

Buschbohnen zugeben und 9 – 10 Min. kochen, bis die **Bohnen** weich sind. Nach der Garzeit mithilfe des Deckels abgießen.



5 Für den Bohnensalat

In einer zweiten großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen. **Bohnen** dazugeben und vermengen.



6 Anrichten

Grüne Soße auf Teller geben und mithilfe der Rückseite eines Löffels im **Kreis** über die Teller verteilen.

Käsige **Kartoffeln** darauf geben und geröstetes **Gemüse** darum verteilen. **Bohnen**salat daneben anrichten und zum Schluss **Hirtenkäse** über das Gericht bröseln.

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>

