

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

unter 650 Kalorien Thermomix kocht • 623 kcal • Tag 3 kochen

24



Mini-Klöße



Petersilie



Champignons



Zwiebel



Bacon (Streifen)



Gemüsebrühe



Kochsahne



Feldsalat



mittelscharfer Senf



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

thermomix

⚡ 25 [25 | 30] Min.

🕒 30 [30 | 35] Min.

Gut im Haus zu haben

Wasser*, Essig*, Honig*, Öl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

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

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	225 g	300 g	375 g
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
Bacon (Streifen)	80 g	80 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
Wasser*, Essig*, Honig*, Öl*	Angaben im Text		
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

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 540 g)
Brennwert	481 kJ/115 kcal	2607 kJ/623 kcal
Fett	5,93 g	32,12 g
– davon ges. Fettsäuren	2,35 g	12,73 g
Kohlenhydrate	11,97 g	64,81 g
– davon Zucker	1,80 g	9,72 g
Eiweiß	3,10 g	16,78 g
Salz	0,708 g	3,832 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) Schwefeldioxyde 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

Miniklöße 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**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **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 **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

Miniklöße vorsichtig abgießen oder mit einer Schöpfkelle herausnehmen und auf Teller verteilen. Mit **Petersilie** bestreuen.

Rahmschwammerl und **Salat** daneben anrichten und genießen.

Guten Appetit!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in Deiner Box fehlt!

