

Seehecht mit Zitrus-Gremolata & Gemüsestampf

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

High Protein | Klimaheld | 30 – 40 Minuten • 663 kcal • Tag 2 kochen



mehlig. Kartoffeln



Karotte



Schalotte



Knoblauchzehe



Gemüsebrühpulver



Orange



Petersilie glatt



Schnittlauch



Zitrone, gewachst



Kürbiskerne



Seehecht



Gewürzmischung „Hello Paprika“

Los geht's

Wasche das Obst, das Gemüse und die Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Butter*, Wasser*, Öl*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 großer Topf mit Deckel,
1 Kartoffelstampfer, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
mehlig. Kartoffeln	500 g	600 g	800 g
Karotte DE	2	3	4
Schalotte DE NL FR	2	3	4
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Gemüsebrühpulver 10)	4 g	6 g	8 g
Orange EG ZA	1	2	2
Petersilie glatt/Schnittlauch	20 g	30 g	40 g
Zitrone, gewachst ZA AR	1	1	2
Kürbiskerne	20 g	30 g	40 g
Seehecht 4)	250 g	375 g	500 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. 720 g)
Brennwert	387 kJ/93 kcal	2773 kJ/663 kcal
Fett	3,7 g	26,7 g
– davon ges. Fettsäuren	0,9 g	6,7 g
Kohlenhydrate	8,5 g	60,6 g
– davon Zucker	2,8 g	20,3 g
Eiweiß	4,8 g	34,6 g
Salz	0,28 g	2 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: 4) Fisch **10)** Sellerie

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich

ES: Spanien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien



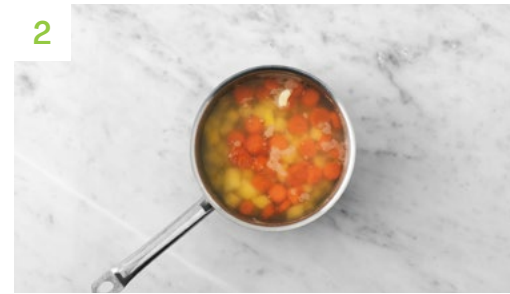
1 Kleine Vorbereitung

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

Schalotten fein würfeln.

Knoblauch abziehen.

Karotten und **Kartoffeln** schälen und in 2 – 3 cm Stücke schneiden.



2 Gemüse kochen

Karotten, Knoblauch und **Kartoffeln** in den Topf geben und abgedeckt 10 Min. kochen.

Schalotten hinzufügen und weitere 5 Min. kochen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



3 Gremolata zubereiten

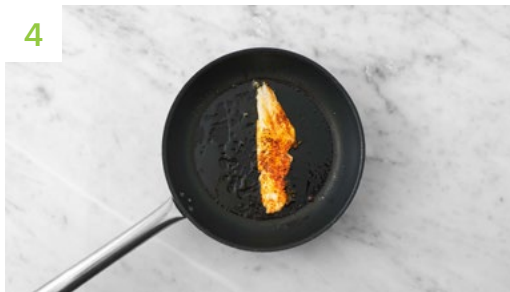
In einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Kürbiskerne** 2 – 3 Min. rösten, bis sie anfangen zu springen.

Zitrone in 6 Spalten schneiden.

Orange halbieren und eine Hälfte in eine kleine Schüssel auspressen. Die andere Hälfte so schälen, dass keine weiße Haut mehr vorhanden ist und in 1 cm Spalten schneiden.

Kräuter fein hacken.

In der kleinen Schüssel **Kürbiskerne**, **Saft** von 1 [1 | 2] **Zitronenspalte**, **Orangenspalten**, **Kräuter**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.



4 Fisch zubereiten

Fisch auf beiden Seiten mit „Hello Paprika“, **Salz*** und **Pfeffer*** rundum würzen.

In der großen Pfanne aus Schritt 3 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** über mittlerer Temperatur erhitzen. **Fisch** darin 2 – 3 Min. je Seite braten, bis er innen nicht mehr glasig ist.



5 Stampf stampfen

Gemüse durch ein Sieb abgießen und zurück in den großen Topf geben.

Gemüse zusammen mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** zu einem **stückigen Stampf** verarbeiten. Mit 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Stampf auf Teller verteilen. **Fisch** darauf anrichten.

Mit **Gremolata** toppen und einer **Zitronenspalte** servieren.

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>

