



CREMIGE KRÄUTERSUPPE

mit Bacon-Karotten-Crumble

ADD-ON



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W15

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Kräutermix „Grüne Soße“



Porree



Hühnerbrühe



Kartoffeln



Bacon (Würfel)



Karotte



Crème fraîche



mittelscharfer Senf



Grüne Kresse

25 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf** mit **Deckel**, **1 große Pfanne** und **1 Pürierstab**.



1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Porree halbieren und in 1 cm feine Halbmonde schneiden.

Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Eventuell dickere Stiele der **Kräuter** abzupfen und **Kräuter** grob hacken.



2 SUPPE STARTEN

In einem großen Topf 1 EL **Öl*** erhitzen und **Porree** und **Kartoffelwürfel** für 2 – 3 Min. farblos anschwitzen.



3 SUPPE KOCHEN

Topfinhalt mit 600 ml **Wasser*** und **Hühnerbrühpulver** ablöschen und ca. 15 Min. abgedeckt köcheln lassen, bis alle Zutaten weich sind.



4 CRUMBLE BRATEN

Karotte schälen und grob raspeln.

In einer großen Pfanne 1 EL **Öl*** erhitzen und **Baconwürfel** und **Karottenraspel** bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. knusprig braten. Alles in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



5 SUPPE PÜRIEREN

Zwei Drittel der **Crème fraîche** und die vorbereiteten **Kräuter** zu der **Suppe** geben. **Suppe** im Topf mit einem Pürierstab cremig pürieren, mit **Senf**, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Die **Suppe** jetzt nicht mehr zu lange kochen, sonst verlieren die **Kräuter** an Farbe und Geschmack.



6 ANRICHTEN

Kresse abschneiden.

Suppe in Schüsseln füllen, mit restlicher **Crème fraîche**, **Bacon-Karotten-Crumble** und der **Kresse** toppen und genießen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Kräutermix „Grüne Soße“	60 g
Porree DE	1
Hühnerbrühe	6 g
Kartoffeln DE	2
Bacon (Würfel)	50 g
Karotte NL	1
Crème fraîche 5)	150 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml
Grüne Kresse	20 g
Öl* für Schritt 2 und 4	je 1 EL
Wasser* für Schritt 3	600 ml
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. 700 g)
Brennwert	275 kJ/66 kcal	1.939 kJ/464 kcal
Fett	4,87 g	34,30 g
– davon ges. Fettsäuren	2,36 g	16,61 g
Kohlenhydrate	3,72 g	26,19 g
– davon Zucker	1,37 g	9,63 g
Eiweiß	1,74 g	12,26 g
Salz	0,225 g	1,584 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) Senf 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at