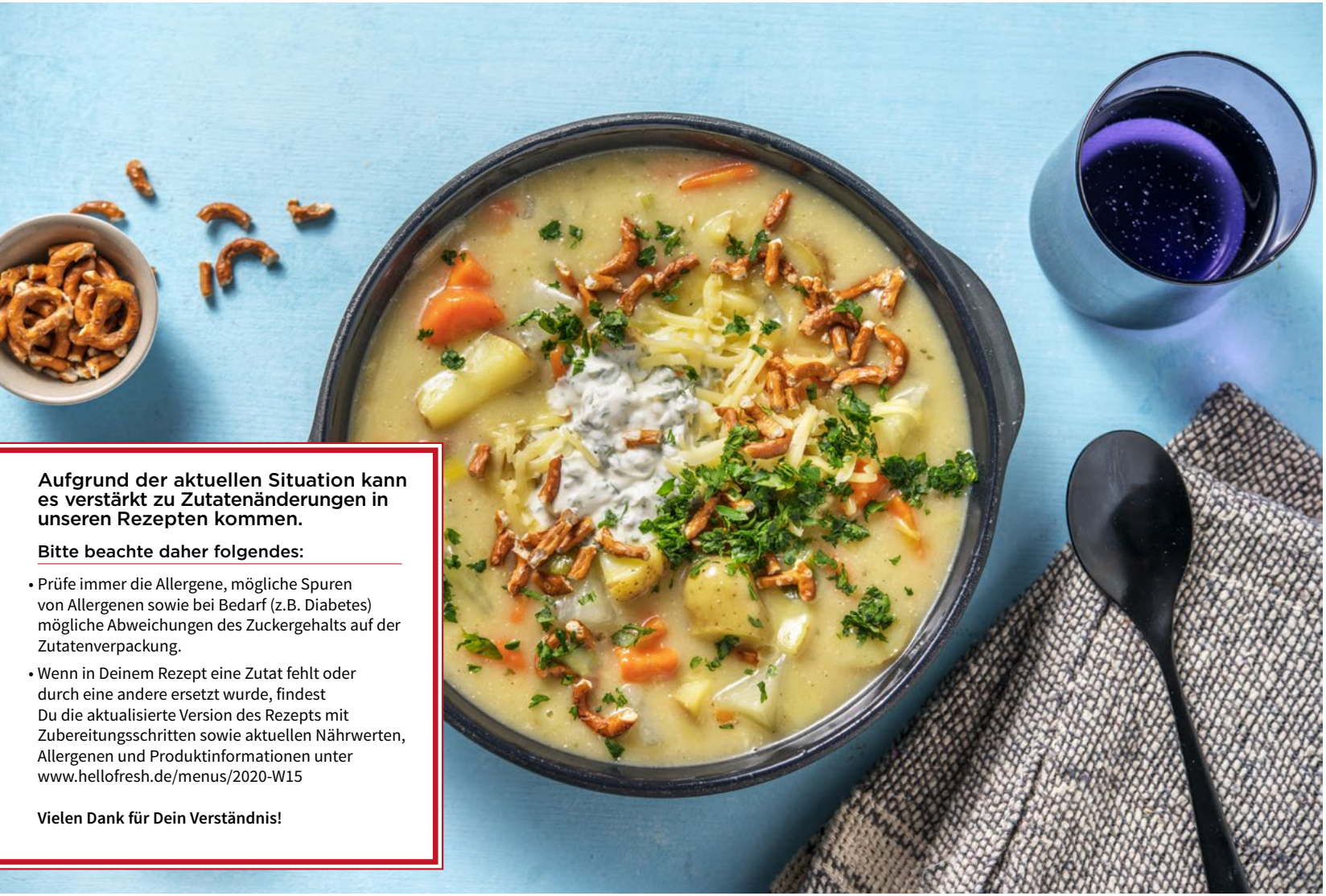
CREMIGER KOHLRABI-KARTOFFEL-EINTOPF

mit Bergjausenkäse und Bretzeltopping



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!

35 – 45 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Veggie

HELLO SENF

Wusstest Du, dass Senf schon vor 3000 Jahren in China als Gewürz eingesetzt wurde?! Wir lieben die scharfe Note und peppen damit gerne unsere Gerichte auf!

- Kartoffeln (Drillinge)
- Kohlrabi
- Crème fraîche
- Porree
- mittelscharfer Senf
- Knabberbrezeln
- Karotte
- Gemüsebrühe
- Maisstärke
- Gewürzmischung „Muskat“
- geriebener Bergjausenkäse
- Petersilie
- Schnittlauch

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf** und **1 kleine Schüssel**.

1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

Kartoffeln waschen und ungeschält in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
Karotte schälen, längs halbieren und schräg in 1 cm dicke Halbmonde schneiden.
Kohlrabi schälen, halbieren und in 2 cm dicke Würfel schneiden.
Porree der Länge nach halbieren, gründlich waschen, nur den weißen und hellgrünen Teil in 0,5 cm dünne Streifen schneiden.
Aus dem **Gemüsebrühpulver** und 500 ml [750 ml | 1.000 ml] heißem **Wasser*** eine **Gemüsebrühe** vorbereiten.

2 GEMÜSE KOCHEN

In einem großen Topf 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Kohlrabi**, **Kartoffeln** und **Karotte** darin 2 – 3 Min. anbraten. **Porree** und **Gewürzmischung** zugeben, mit vorbereiteter **Gemüsebrühe** ablöschen und abgedeckt 10 – 15 Min. garen lassen, bis das **Gemüse** weich ist.

3 KRÄUTERCREME VERRÜHREN

Petersilienblätter abzupfen und grob hacken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Crème fraîche in einer kleinen Schüssel zusammen mit der **Hälfte** der **Kräuter** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

4 EINTOPF EINDICKEN

In einer kleinen Schüssel **Maisstärke** mit ein wenig kaltem **Wasser** glatt rühren.
Deckel vom Topf nehmen, Hitze höher stellen, gelöste **Maisstärke** einrühren, aufkochen lassen und 3 – 4 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** etwas eingedickt ist.

5 EINTOPF VOLLENDEN

Brezeln mit den Händen zerbröseln.

Zwei Drittel der **Crème fraîche** und den **Senf** unter die **Soße** rühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

6 ANRICHTEN

Kohlrabi-Kartoffel-Eintopf auf tiefe Teller verteilen. Mit **Bergjausenkäse** und restlicher **Crème fraîche** toppen. Mit **Brezeln** und restlichen **Kräutern** bestreuen.

Guten Appetit!

2 – 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	500 g	800 g	1.000 g
Kohlrabi ES	1	2	2
Crème fraîche 5)	150 g	225 g ⚭	300 g
Porree DE	1	1	2
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	20 ml	20 ml
Knabberbrezeln 1)	50 g ⚭	75 g ⚭	100 g
Karotte NL	1	2	2
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Maisstärke	6 g	8 g	12 g
Gewürzmischung „Muskat“	5 g	7 g ⚭	10 g
Bergjausenkäse 5)	50 g	75 g	100 g
Petersilie/Schnittlauch	20 g	20 g	20 g
heißes Wasser* für Schritt 1	500 ml	750 ml	1.000 ml
Öl* für Schritt 2	1 EL	1½ EL	2 EL
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. 900 g)
Brennwert	331 kJ/79 kcal	3.050 kJ/729 kcal
Fett	4,15 g	38,20 g
– davon ges. Fettsäuren	2,67 g	24,55 g
Kohlenhydrate	5,85 g	53,87 g
– davon Zucker	1,72 g	15,86 g
Eiweiß	2,17 g	20,02 g
Salz	0,117 g	1,079 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

1) Glutenhaltiges Getreide 4) Senf 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien 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