

# Kartoffel-Schnittlauch-Plätzchen

dazu in Knoblauch gedünstete Kirschtomaten

Vegetarisch Thermomix hilft • 668 kcal • Tag 5 kochen

12



frischer Kartoffelteig



Gewürzmischung  
„Hello Buon Appetito“



Bergkäusenkäse



Schnittlauch



saure Sahne



Kirschtomaten



Salatmischung



Kürbiskerne



Balsamico-Crème



Knoblauchzehe



Frühlingszwiebel



Weizenmehl



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

**thermomix**

⏱ 30 [30 | 35] Min.

🕒 35 [35 | 50] Min.

**Gut im Haus zu haben**

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Wasser\*, Olivenöl\*



# Los geht's

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

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Pfanne, 2 große Schüsseln und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frischer Kartoffelteig <b>14</b> )	400 g	600 g**	800 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	4 g	6 g	8 g
Bergjausekäse <b>7</b> )	50 g	75 g	100 g
Schnittlauch	20 g	20 g	20 g
saure Sahne <b>7</b> )	150 g	225 g**	300 g
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Salatmischung	75 g	100 g	150 g
Kürbiskerne	10 g	20 g	20 g
Balsamico-Crème <b>14</b> )	12 g	24 g	24 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Frühlingszwiebel <b>DE   EG   IT</b>	2	3	4
Weizenmehl <b>15</b> )	25 g	50 g	50 g
Öl*, Olivenöl*, Wasser*	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. 490 g)
Brennwert	573 kJ/137 kcal	2794 kJ/668 kcal
Fett	7,10 g	34,64 g
– davon ges. Fettsäuren	2,70 g	13,19 g
Kohlenhydrate	14,41 g	70,31 g
– davon Zucker	1,82 g	8,87 g
Eiweiß	3,62 g	17,68 g
Salz	0,726 g	3,544 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)

**14**) Schwefeldioxide und Sulfite **15**) Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **EG:** Ägypten **IT:** Italien  
**ES:** Spanien



## Zu Beginn

In einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett **Kürbiskerne** für 1 – 2 Min. rösten, bis die Häutchen anfangen aufplatzen. **Kürbiskerne** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

**Knoblauch** abziehen.

**Frühlingszwiebel** in feine Ringe schneiden.

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



## Teig vorbereiten

**Kartoffelteig**, **Mehl**, **Gewürzmischung** „Hello Buon Appetito“, **Frühlingszwiebelringe**, **Bergjausekäse** und die Hälfte der **Schnittlauchröllchen** in den Mixtopf geben. Kräftig **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und **15 Sek./Stufe 4** vermischen. **Plätzchenteig** in eine große Schüssel umfüllen.

Mixtopf spülen und trocknen.



## Plätzchen braten

Mit leicht angefeuchteten Händen aus der Masse 6 [9 | 12] runde **Plätzchen** formen, die ca. 2 cm dick sind.

In der großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen\* und die **Plätzchen** darin auf mittlerer bis hoher Hitze für 3 – 4 Min. abgedeckt anbraten. Die **Plätzchen** vorsichtig wenden und weitere 3 – 4 Min. ohne Deckel anbraten, bis sie goldbraun sind.

**Tipp:** Für 4 Personen am besten 2 Pfannen verwenden oder die Plätzchen portionsweise anbraten.

Währenddessen fortfahren.



## Für die Tomaten

**Knoblauch** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g [10 g | 15 g] **Öl\*** zugeben und **3 Min./120 °C/ Stufe 1** dünsten.

**Kirschtomaten**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und **4 Min./100 °C/ Stufe 0,5** dünsten.



## Dip & Dressing

Restliche **Schnittlauchröllchen** in einer kleinen Schüssel mit der **sauren Sahne** verrühren. **Dip** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

In einer großen Schüssel **Balsamico-Crème**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser\*** verrühren. **Dressing** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken und die **Salatmischung** unterheben.



## Anrichten

**Salat** auf dem Teller verteilen und mit **Kürbiskernen** garnieren.

**Plätzchen** und **Kirschtomaten** dazu anrichten und mit dem **Dip** genießen.

## Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

