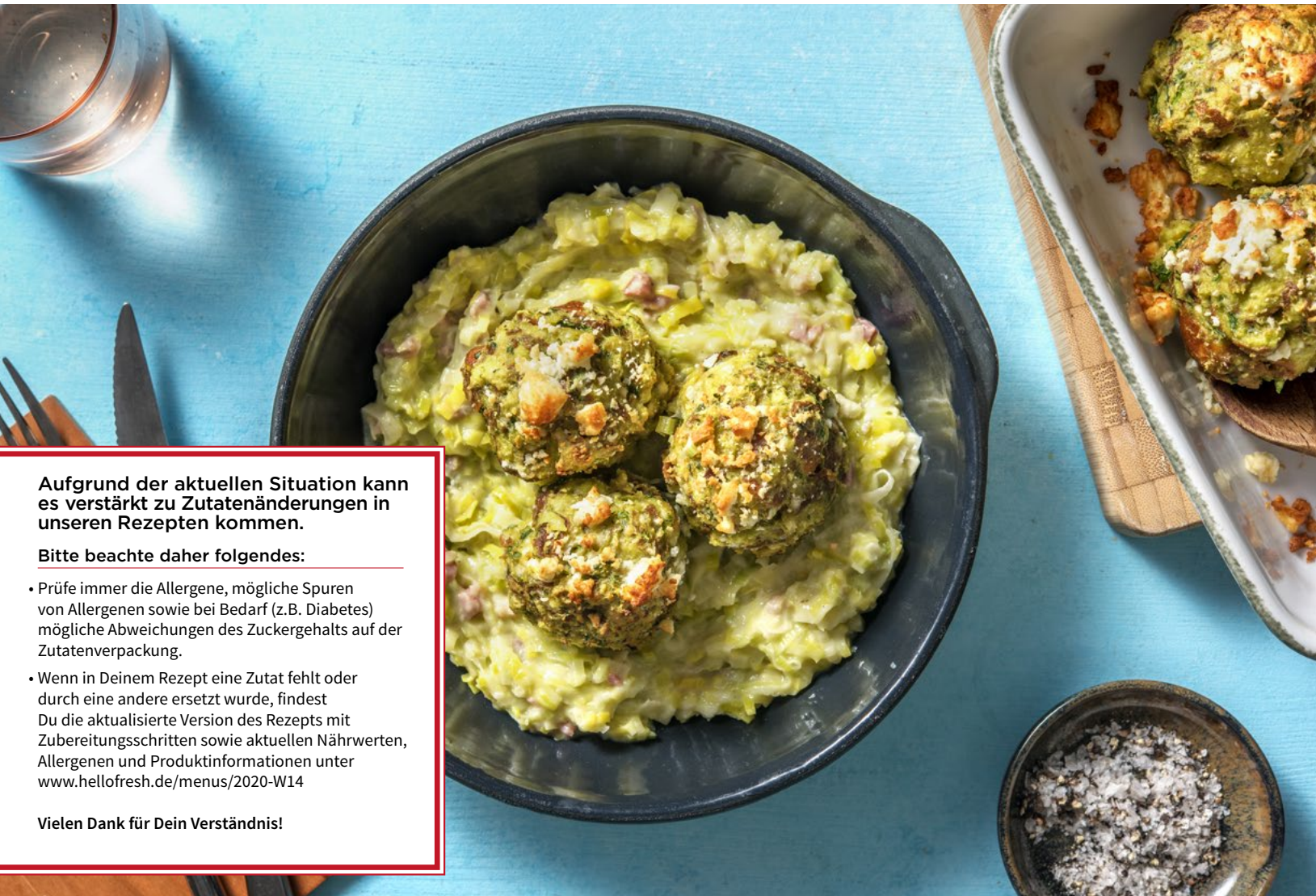




# LAUGEN-BÄRLAUCH-KNÖDEL AUS DEM BACKOFEN

dazu cremiger Porree-Rahm, Bacon und Hirtenkäse

SPECIAL

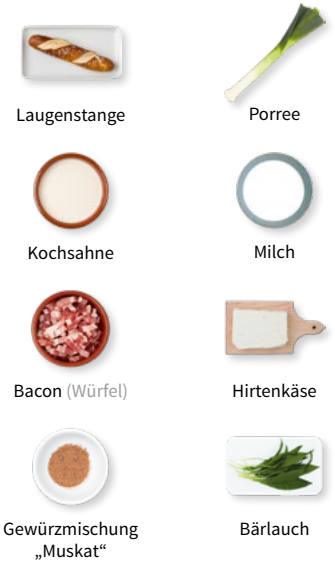


Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

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-W14](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W14)

Vielen Dank für Dein Verständnis!



20 [20 | 25] Min. 40 [40 | 45] Min.

Stufe 2 Thermomix kocht

Tag 1 - 5 kochen

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.  
 Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/ Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.  
 Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 große Schüssel** und **1 Auflaufform**.



## 1 BÄRLAUCH ZERKLEINERN

**Bärlauch** 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. **Milch** in den Mixtopf zugeben und **3 Min./40 °C/Stufe 1,5** erwärmen.

Währenddessen die **Laugenstangen** schneiden.



## 2 KNÖDELTEIG ZUBEREITEN

**Laugenstangen** in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben, mit warmer **Bärlauch-Milch** übergießen, vermengen und abgedeckt etwas quellen lassen.

In dieser Zeit Wurzel vom **Porree** abschneiden und **Porreestange** in feine Ringe schneiden.



## 3 KNÖDEL BACKEN

Eine Auflaufform leicht mit **Butter\*** einfetten. **Hirtenkäse** mit den Händen zerbröseln. Die  **Hälfte** davon zur **Laugenmasse** geben und gut untermischen. Mit leicht angefeuchteten Händen **6 [9 | 12] Knödel** formen und in der gefetteten Auflaufform verteilen. Restlichen **Hirtenkäse** auf die **Knödel** streuen, dann im Backofen **15 – 20 Min.** backen, bis die **Knödel** gar sind und der **Käse** anfängt zu bräunen.

Währenddessen das **Rahmgemüse** zubereiten.



## 4 BACON DÜNSTEN

Mixtopf spülen und trocknen. **Baconwürfel** und **10 g [15 g | 20 g] Öl\*** in den Mixtopf geben und **5 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.



## 5 RAHMGEMÜSE KOCHEN

**Kochsahne**, **Porreeringe**, **Gewürzmischung**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und **16 Min./98 °C/↻/Stufe 1** kochen. **Rahmgemüse** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Laugenknödel** aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen. **Rahmgemüse** auf Tellern verteilen, je **3 Knödel** darauf anrichten und genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Laugenstange 1)	270 g	400 g	540 g
Porree DE	2	3	4
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
Milch 5)	200 ml	300 ml	400 ml
Bacon (Würfel)	50 g	75 g	100 g
Hirtenkäse 5)	100 g	150 g	200 g
Gewürzmischung „Muskat“	5 g	7,5 g	10 g
Bärlauch	20 g	20 g	20 g
Öl* für Schritt 4	10 g	15 g	20 g
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.  
 ☉ Beachte die benötigte Menge. Die geliefert 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. 650 g)
Brennwert	481 kJ/115 kcal	3.107 kJ/743 kcal
Fett	4,97 g	32,11 g
– davon ges. Fettsäuren	2,42 g	15,63 g
Kohlenhydrate	11,87 g	76,69 g
– davon Zucker	2,65 g	17,10 g
Eiweiß	5,38 g	34,73 g
Salz	0,657 g	4,241 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 5) Milch

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

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

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