CREMIGER MINI-KLOSS-AUFLAUF

mit Wirsing und Bergjausenkäse

HELLO WIRSING

Der Klassiker für winterliche Eintöpfe ist nicht nur reich an Vitamin C, sondern hat dank Chlorophyll auch eine entgiftende Wirkung.

- Mini-Klöße
- Schlagsahne
- Petersilie
- Zwiebel
- geraspelter Bergjausenkäse
- Schnittlauch
- Wirsing
- Gewürzmischung "Hähncheneintopf"

30 Minuten | **Stufe 2**

Veggie | **leichter Genuss**

Heute haben wir für Dich ein winterliches Wohlfühlrezept dabei, mit dem Du ganz einfach entspannen kannst. Dafür überbackst Du Deine Mini-Klöße, die sowieso pure Gemütlichkeit ausstrahlen, mit einer herzhaften Wirsing-Bergkäse-Soße. Die meiste Arbeit übernimmt Dein Ofen. So bleibt Dir mehr Zeit für die wichtigen Dinge im Leben: Genießen und die Seele baumeln lassen!

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne** und eine **Auflaufform**.

1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Strunk vom **Wirsing** entfernen und **Wirsing** in ca. 2 cm große Rauten schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln.

2 WIRSING BRATEN

In einer großen Pfanne **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen und **Zwiebelwürfel** darin 2 – 3 Min. anbraten.

Wirsingrauten zugeben und 1 – 2 Min. mitbraten.

Mit **Schlagsahne** ablöschen, **Gewürzmischung** zugeben und ca. 10 Min. auf mittlerer Stufe weiterköcheln lassen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

3 KLÖSSE VORBEREITEN

Währenddessen **Mini-Klöße** in einer kleinen Auflaufform verteilen.

★ ***TIPP:*** *Wir schicken für 3 Personen mehr Klöße mit als benötigt wird. Beachte die angegebene Menge in der Zutatenliste.*

4 IN DER ZWISCHENZEIT

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken.

5 SOSSE VERFEINERN

Die **Hälfte** des **geraspelten Bergkäses** und gehackte **Petersilie** in die Pfanne geben und alles miteinander verrühren.

Soße über den **Mini-Klößen** verteilen, mit restlichem **Bergkäse** bestreuen und Auflauf für ca. 10 Min. im Backofen backen, bis der **Käse** zerlaufen ist.

6 ANRICHTEN

Kloßauflauf auf Teller verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

2 – 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Wirsing DE	250 g	375 g	500 g
Zwiebel DE	1	1	2
Schlagsahne 5)	200 g	300 g ⚭	400 g
Gewürzmischung "Hähncheneintopf"	5 g	7,5 g ⚭	10 g
Mini-Klöße 1) 11)	400 g	600 g ⚭	800 g
Petersilie/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
geraspelter Bergjausenkäse 5)	100 g	150 g	200 g
Öl*	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	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	588 kJ/140 kcal	3130 kJ/748 kcal
Fett	9 g	47 g
– davon ges. Fettsäuren	6 g	32 g
Kohlenhydrate	11 g	56 g
– davon Zucker	2 g	10 g
Eiweiß	5 g	24 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	0,5 g	3 g

ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland

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

#HelloFreshDE

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

HelloFRESH