



# Oeuf Cocotte! Eier im Brötchen

mit Chorizo, Knoblauchcroutons und Karottensticks

## KIDS HIT



# HURRAY!

## Mahl Zeit für einen Wettbewerb

Mahl Zeit für ein Spiel! Versteckte Eier in einem Brötchen mit würziger Chorizo gibt es heute! Eine niedliche und handliche Idee, die Du ganz leicht essen kannst. Welche Zutaten würdest Du noch gerne in so ein Brötchen füllen? Spielt doch am Tisch eine Runde „Ich fülle mein Brötchen und benutze dafür...“. Zum Beispiel: Zwiebeln, Pilze, Schinken. Wer eine Zutat zum zweiten Mal nennt ist ausgeschieden. Viel Spaß beim Essen und Spielen!



Eier



Chorizo



Gratinkäse



Kochsahne



Knoblauchzehe



Basilikum



Karotte



Karotte (gelb)



Karotte (lila)



Brioche Buns

- 15 [20|20] Min.
- 20 [25|25] Min.
- Stufe 2
- Thermomix hilft
- Tag 1 - 5 kochen



HelloFresh Familienkoch Marco



### MITMACH-TIPP FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst Sie doch die **Basilikumblätter** abzupfen.



## LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab. Heize den **Backofen** auf **210 °C** Ober-Unterhitze (**190 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **Backblech** mit **Backpapier**,



**1 FÜR DIE BRÖTCHEN**  
Bitte erst das ganze Rezept lesen, dann mit dem Kochen beginnen. **Chorizo** in feine Streifen schneiden. **Basilikumblätter** abzupfen, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern. **Brötchen** köpfen, indem Du das obere **Drittel** abschneidest. Die **Brotkrumen** vorsichtig herauslöffeln aber beim **Brötchen** einen Rand von 1 cm stehen lassen. **Krumen** und **Deckel** beiseite stellen.



**2 BRÖTCHEN FÜLLEN**  
Ausgehöhlte **Brötchen** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen. **Chorizostreifen** auf dem Boden der ausgehöhlten **Brötchen** verteilen. **Basilikum** auf die **Chorizo** geben, dann den geriebener **Käse** darüber streuen. 5 EL **Sahne** in jeweils ein **Brötchen** zugeben, leicht **salzen\*** und **pfeffern**. Zum Schluss über jedem **Brötchen** ein **Ei** aufschlagen. Dann die gefüllten **Brötchen** erstmal 8 Min. im Ofen backen und mit dem Rezept fortfahren.



**3 BROTWÜRFEL MITBACKEN**  
**Knoblauch** abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen, 2 [3|4] EL **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und verrühren. **Brötchendeckel** und **Krumen** in ca. 2-3 cm große Würfel schneiden, in die Schüssel zugeben und vorsichtig vermengen. **Brotwürfel** neben die Oeufs Cocottes auf das Backblech legen, weitere 6-8 Min mit den **Brötchen** gemeinsam backen und mit dem Rezept fortfahren.



**4 MÖHRENSTICKS**  
**Karotte** schälen und in dicke Stifte zum dicken schneiden.  
**TIPP:** Du kannst die **Karottenstifte** auch in den **Varoma-Behälter** legen, ihn verschließen, 350 g **Wasser** in den **Mixtopf** geben und 16 Min./**Varoma/Stufe 1** dämpfen. Dann sind sie heiß, aber noch knackig.



**5 ANRICHTEN**  
Hole die **Brötchen** und **Croutons** aus dem Ofen, wenn die **Croutons** knusprig sind und das **Eiweiß** gebacken ist. **Brötchen**, **Knoblauchcroutons** und **Karottensticks** auf Teller verteilen. **Oeufs-Cocottes-Füllung** mit einem Löffel umrühren. **Croutons** und **Gemüse** in das **Brötchen** dippen und genießen.

## 3-4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Eier	4	4
Chorizo 5)	80 g	80 g
Gratinkäse 5)	100 g	150 g
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml
Knoblauchzehe DE	2	2
Basilikum IL	1	1
Karotte NL	4	4
lila Karotte NL	2	2
gelbe Karotte NL	2	2
Brioche Buns 1) 2) 5) 8) 10)	3	4
Öl	3 EL	4 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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 350 g)
Brennwert	704 kJ/168 kcal	3782 kJ/904 kcal
Fett	10 g	54 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	25 g
Kohlenhydrate	11 g	59 g
- davon Zucker	4 g	24 g
Eiweiß	7 g	41 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	0 g	3 g

### ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch 8) Sesamsamen 10) Sojabohnen

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

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland IL: Israel NL: Niederlande

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