



SPARGELSTANGEN MIT BACON-WÜRFELN, dazu Kräuter-Sauerrahm und Petersilienkartoffeln

SPECIAL



mittelscharfer Senf



saure Sahne



festk. Kartoffeln



Bacon (Würfel)



Kräutermischung
„Grüne Soße“



weißer Spargel

20 [25 | 30] Min. 45 [50 | 55] Min.

Stufe 2 Thermomix kocht

Tag 1 - 5 kochen

So hast Du Spargel noch nicht erlebt! Wir mischen das Königsgemüse mit einer Art grünen Soße, würzigen Bacon-Würfeln und traditionellen Petersilienkartoffeln. Die Zubereitung ist außerdem kinderleicht mit Deinem Thermomix®, sodass Du schnell zum wichtigsten Punkt kommst: unser Spargel-Special zu genießen! Guten Appetit!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** und die **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **2 kleine Schüsseln** und **1 große Pfanne**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN

Rührraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben.
Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in den Varoma-Behälter geben.
Spargel schälen. Enden vom **Spargel** ca. 1 cm breit abschneiden und **Spargel** auf den Varoma-Einlegeboden legen. V-Einlegeboden in den Varoma-Behälter einsetzen und Varoma verschließen.



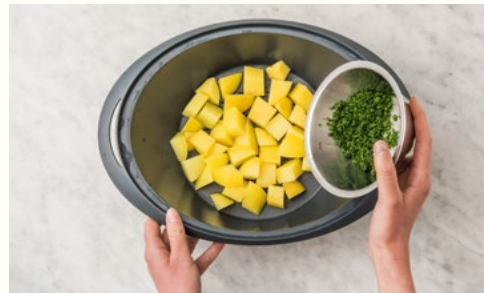
4 IN DER PFANNE

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Butter*** zerlassen und den gewürfelten **Bacon** darin für 2 – 3 Min. knusprig anbraten. Nach der Dampfgarzeit **Spargel** aus dem Varoma-Behälter zu der **Bacon-Butter** in die Pfanne geben und einmal durchschwenken. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



2 KRÄUTERSOSSE ZUBEREITEN

Petersilienblätter abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, die **Hälfte** davon in eine kleine Schüssel umfüllen und den Rest mit dem Spatel nach unten schieben. Restliche **Kräuter** in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Senf, saure Sahne, Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben, **15 Sek./Stufe 4** vermengen und in eine kleine Schüssel umfüllen.



5 KARTOFFELN VERFEINERN

Zerkleinerte **Petersilie** und 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Butter*** unter die **Kartoffeln** heben und mit **Salz*** abschmecken.



3 DAMPFGAREN

Mixtopf spülen. 500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **29 Min./Varoma/Stufe 1** dampfgaren. Erst 5 Min. vor Ende der Dampfgarzeit mit der Zubereitung fortfahren.



6 ANRICHTEN

Petersilienkartoffeln, Spargelstangen mit **Bacon** und **Kräutersoße** nebeneinander auf flachen Tellern anrichten und genießen!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
festk. Kartoffeln ES GR	500 g	800 g	1.000 g
weißer Spargel DE	500 g	600 g	800 g
Kräutermischung „Grüne Soße“	60 g	90 g	120 g
mittelscharfer Senf 4)	10 g	20 g	20 g
saure Sahne 5)	150 g	300 g	300 g
Bacon (Würfel)	50 g	75 g	100 g
Wasser* für Schritt 3		500 g	
Butter* 5) für Schritt 4 und 5	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	336 kJ/80 kcal	2.088 kJ/499 kcal
Fett	4 g	26 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	15 g
Kohlenhydrate	8 g	47 g
– davon Zucker	2 g	10 g
Eiweiß	3 g	16 g
Salz	1 g	2 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

4) Senf **5)** Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien **GR:** Griechenland **DE:** Deutschland

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!