



VERSTECKTER KARTOFFEL(-PORREE-)STAMPF MIT EI, Cheddar und Kräutersoße

KIDS HIT

NOM NOM NOM



- Kartoffeln
- Porree
- Milch
- Eier
- Basilikum
- Petersilie
- Schnittlauch
- Muskatnusspulver
- Butter
- Röstzwiebeln
- geriebener Cheddar
- Schmand

Mahlzeit zum Verstecken

In Deinem Kartoffelstampf hat sich heute ein geheimer Gast versteckt. Hättest Du ihn rausgeschmeckt?

Der Porree ist nicht nur gesund, sondern sorgt auch für eine leckere Geschmacksvariation. Wie wär's mit einer kleinen Versteckrunde am Tisch? Einer darf einen Gegenstand vom Tisch verschwinden lassen, während die anderen mit geschlossenen Augen bis zehn zählen.

Findet Ihr raus, was fehlt?

25 [30] Min.

45 [45] Min.

Stufe 1

Thermomix übernimmt alles



MARCOS TIPPS FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch die **Eier** schälen.

Tastet Euch beim **Muskat** langsam heran. Das **Gewürz** hat einen kräftigen Geschmack und da kleine Kinder intensiver schmecken, können sie auf ein Zuviel empfindlich reagieren.



LOS GEHT'S

Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupft die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigt Ihr **1 große Schüssel** und **1 kleine Schüssel**.



1 KARTOFFELN & PORREE

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitz frei bleiben.

Kartoffeln schälen, in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden und in den Varoma-Behälter geben.

Porree in 0,5 cm breite Ringe schneiden und auf die **Kartoffelstücke** legen.

Varoma verschließen.



2 ALL-IN-ONE-GAREN

3 Eier in den Gareinsatz legen.

Wasser* (siehe **Zutatenliste**) in den Mixtopf geben, Gareinsatz einsetzen, Varoma aufsetzen und **20 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen **Kräuter** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

Varoma abnehmen, Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen, Varoma öffnen, **Kartoffeln** mischen, Varoma verschließen, aufsetzen und noch **10 Min./Varoma/Stufe 1** garen.



3 KRÄUTERSOSSE ZUBEREITEN

3 Eier unter kaltem Wasser abschrecken, pellen, zum Warmhalten in eine Schüssel legen und abdecken. Nach dem Varoma-Garen Varoma abnehmen, Mixtopf leeren, kalt ausspülen und trocknen. **★ TIPP:** Spüle den Mixtopf kalt aus, damit Du schnell zerkleinern kannst.

Kräuter in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Schmand, Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **5 Sek./Stufe 4** vermengen und in eine kleine Schüssel umfüllen.



4 KARTOFFEL-PORREE-STAMPF

Milch und **Butter** in den Mixtopf geben und **2 Min./[3 Min.]/90 °C/Stufe 1** erwärmen.

Kartoffelstücke, Porreeringe, geriebenen Cheddar, nach Geschmack **Muskatnuss, Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 3,5** mithilfe des Spatels zu einem lockeren **Stampf** verarbeiten.



5 ANRICHTEN

Kartoffel-Porree-Stampf auf Tellern verteilen und mit **Eiern, Kräutersoße** und mit **Röstzwiebeln** bestreut genießen.

3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Kartoffeln DE	1.000 g	1.200 g
Porree DE	2	2 (groß)
Eier 2)	6	8
Schmand 5)	150 g	300 g
Butter 5)	20 g	40 g
Milch 5)	150 ml ☉	200 ml
Basilikum/Petersilie/Schnittlauch	10 g	10 g
Muskatnusspulver	0,75 g ☉	1 g
geriebener Cheddar 5)	75 g	100 g
Röstzwiebeln	30 g	40 g
Wasser* für Schritt 2	500 g	
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.

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 900 g)
Brennwert	440 kJ/105 kcal	3339 kJ/798 kcal
Fett	5 g	40 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	20 g
Kohlenhydrate	9 g	71 g
- davon Zucker	1 g	11 g
Eiweiß	5 g	35 g
Ballaststoffe	1 g	8 g
Salz	0 g	1 g

ALLERGENE

2) Ei 5) Milch

(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).



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!