



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

SPECIAL



mittelscharfer Senf



saure Sahne



festk. Kartoffeln



Bacon (Würfel)



Kräutermischung
„Grüne Soße“



weißer Spargel

35 – 45 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

So hast Du Spargel noch nicht erlebt! Wir mischen das Königsgemüse in einem modernen Rezept mit einer Art grünen Soße, würzigen Bacon-Würfeln und traditionellen Petersilienkartoffeln. Der Mix aus klassischer und moderner Küche ist so perfekt. Die Zubereitung ist außerdem kinderleicht, sodass Du schnell zum wichtigsten Punkt kommst: unser Spargel-Special zu genießen! Guten Appetit!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 kleine Schüssel** und **2 große Töpfe**.



1 GEMÜSE SCHÄLEN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

Kartoffeln schälen und vierteln.
Spargel schälen.
Enden vom **Spargel** ca. 1 cm breit abschneiden.



2 GEMÜSE KOCHEN

2 Töpfe mit heißem Wasser füllen, Wasser **salzen*** und aufkochen lassen. **Kartoffeln** in dem einen Topf ca. 12 – 15 Min. köcheln, bis sie weich sind. **★TIPP:** Die Kochzeit variiert je nach Größe der Kartoffelstücke. Teste mit einem Messer, ob die Kartoffeln weich genug sind. Wenn das Messer ohne großen Widerstand durch die Kartoffeln schneidet, sind sie fertig. Während die **Kartoffeln** kochen, mit Schritt 3 fortfahren.



3 SPARGEL KOCHEN

In dem zweiten Topf **Spargelstangen** zusammen mit 1 Prise **Zucker*** ca. 12 Min. weich kochen.

Während **Kartoffeln** und **Spargel** kochen, mit Schritt 4 fortfahren.



4 FÜR DIE SOSSE

Blätter der **Kräuter** abzupfen, etwas **Petersilie** beiseitelegen und den Rest der **Kräuter** zusammen sehr fein hacken. In einer kleinen Schüssel gehackte **Kräuter**, **Senf** und **saure Sahne** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Bis zum Anrichten beiseitestellen.



5 BACON BRATEN

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 Kochzeit **Spargel** zu der **Bacon-Butter** geben und einmal durchschwenken. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Restliche **Petersilie** fein hacken. **Kartoffeln** abgießen und mit der gehackten **Petersilie** und 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Butter*** mischen.



6 ANRICHTEN

Kartoffeln, **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
Butter* 5) für Schritt 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.

DURCHSCHNITTliche 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!