

VERSTECKTER PORREESTAMPF MIT KÄSE, Ei und cremiger Tatarsoße

KIDS HIT



- Kartoffeln
- Porree
- Milch (1,5 % Fett)
- hart gekochte Eier
- Basilikum
- Petersilie
- Schnittlauch
- Muskatnusspulver
- Schmand
- Röstzwiebeln
- geriebener Hartkäse

Mahl Zeit 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?

30 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1



MARCOS TIPPS FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch beim Stampfen der **Kartoffeln** helfen oder 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.



3 KRÄUTERSOSSE ZUBEREITEN
Kräuter fein hacken und in einer kleinen Schüssel mit **Schmand** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

LOS GEHT'S

Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigt Ihr **1 großen Topf**, **1 kleine Schüssel** und **1 Kartoffelstampfer**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN
Kartoffeln schälen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden.

Porree in 0,5 cm breite Ringe schneiden.



2 KARTOFFELN KOCHEN
Geschälte **Kartoffeln** und **Porreeringe** in einen großen Topf mit Wasser geben, **salzen***, aufkochen und ca. 15 Min. köcheln lassen, bis sie weich sind.

Währenddessen **Eier** schälen.



4 STAMPFEN
Kartoffeln und **Porree** abgießen, anschließend mit 1½ EL [2 EL] **Butter*** und 150 ml [200 ml] **Milch** stampfen. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Muskatnuss** abschmecken. Mithilfe eines Kartoffelstampfers zu einer cremigen Masse verarbeiten. Am Ende **geriebenen Hartkäse** hinzugeben.



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

3 | 4 PERSONEN
ZUTATEN

	3P	4P
Kartoffeln DE	1.000 g	1.200 g
Porree DE BE	2	2 (groß)
hart gekochte Eier 2)	6	8
Basilikum/Petersilie/Schnittlauch	10 g	10 g
Schmand 5)	150 g	300 g
Milch (1,5 % Fett) 5)	150 ml ☉	200 ml
Muskatnusspulver	0,75 g ☉	1 g
geriebener Hartkäse 2) 5)	40 g	40 g
Röstzwiebeln	30 g	40 g
Butter* 5) für Schritt 4	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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 850 g)
Brennwert	418 kJ/100 kcal	3.521 kJ/842 kcal
Fett	4 g	38 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	15 g
Kohlenhydrate	9 g	74 g
- davon Zucker	1 g	10 g
Eiweiß	4 g	32 g
Salz	1 g	1 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

2) Eier 5) Milch
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland BE: Belgien

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

