



LAUGEN-BÄRLAUCH-KNÖDEL AUS DEM OFEN, dazu cremiger Porreerahm und Hirtenkäse

SPECIAL



Laugenstangen



Porree



Gewürzmischung
„Hähncheneintopf“



Sahne



Bärlauch



Hirtenkäse



Vollmilch

40 Minuten

Stufe 3

Veggie

Mit unserem heutigen Special-Gericht wird der Bärlauch zum Star auf Deinem Teller! Noch dazu gibt es heute eines der wohl besten vegetarischen Gerichte überhaupt: Leckere Laugenknödel mit frühlingfrischem Bärlauch und Hirtenkäse, dazu einen unglaublich cremigen Porree-Rahm. Die Knödel selbst zuzubereiten ist dabei absolut einfach und mit unserer Anleitung wirklich gelingsicher. Dann heißt es bloß noch etwas schnippeln – und schon kannst Du genießen!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 kleinen Topf**, **1 Auflaufform** und **1 große Schüssel**.



1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Währenddessen die **Laugenstangen** in 1 cm große Würfel schneiden. **Bärlauch** fein hacken.



2 LAUGENMASSE VORBEREITEN

Laugenstangenwürfel und gehackten **Bärlauch** in eine große Schüssel geben, mit warmer **Milch** übergießen, verrühren, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und abgedeckt etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit mit dem **Rahmgemüse** beginnen.



3 PORREE SCHNEIDEN

Porree der Länge nach halbieren, gründlich waschen, nur den weißen und hellgrünen Teil in feine Streifen schneiden.



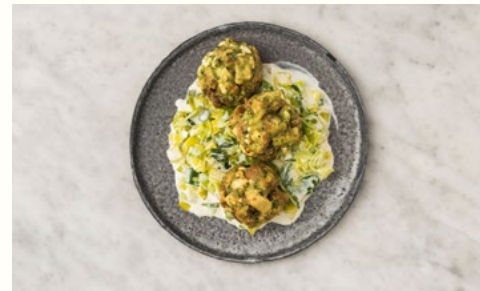
4 LAUGENKNÖDEL BACKEN

Hirtenkäse über der Laugenmasse zerbröseln und mit den Händen mischen. Mit feuchten Händen 6 [9 | 12] **Knödel** formen, in eine Auflaufform geben und ca. 15 Min. im Backofen backen.



5 GEMÜSE ZUBEREITEN

In einer großen Pfanne **Butter*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Porreeringe** darin 6 – 7 Min. braten. Mit **Sahne** ablöschen und **Gewürzmischung** hinzugeben. **Rahmporree** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Laugenknödel aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen. **Rahmporree** auf Teller verteilen, je 3 **Knödel** darauf anrichten und genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Vollmilch 5)	250 ml	420 ml	500 ml
Laugenstangen 1)	270 g	400g	540 g
Bärlauch	10 g	10 g	10 g
Porree NL	2	3	4
Hirtenkäse 5)	100 g	100 g	150 g
Sahne 5)	200 ml	200 ml	400 ml
Gewürzmischung „Hähncheneintopf“	3 g	4 g	5 g
Butter* 5) für Schritt 5	½ EL	¾ EL	1 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. 650 g)
Brennwert	501 kJ/120 kcal	3.261 kJ/780 kcal
Fett	6 g	39 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	18 g
Kohlenhydrate	12 g	76 g
– davon Zucker	3 g	19 g
Eiweiß	4 g	29 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

NL: Niederlande

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!