

Thüringer Bratkartoffelpfanne mit Gurkensalat und süßer Senf-Mayo

Zeit Sparen 10 – 20 Minuten • 833 kcal • Tag 2 kochen



Thüringer Rostbratwurst



vorgegarte Kartoffelwürfel



Gurke



Zwiebel



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



Gewürzmischung
„Hello Grünzeug“



süßer Senf



Mayonnaise



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl*, Weißweinessig*, Pfeffer*, Salz*

Kochutensilien

1 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Thüringer Rostbratwurst 9)	200 g	300 g	400 g
vorgegarte Kartoffelwürfel	400 g	600 g	800 g
Gurke NL ES MA	1	1,5**	2
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Grünzeug“	4 g	6 g**	8 g
süßer Senf 9)	30 ml	45 ml	60 ml
Mayonnaise 8) 9)	75 g	100 g	150 g

**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. 570 g)
Brennwert	610 kJ/146 kcal	3487 kJ/833 kcal
Fett	10,7 g	61 g
– davon ges. Fettsäuren	2,5 g	14,3 g
Kohlenhydrate	8,5 g	48,5 g
– davon Zucker	2,3 g	13,1 g
Eiweiß	3,8 g	21,9 g
Salz	0,64 g	3,64 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: **8)** Eier **9)** Senf

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien

MA: Marokko **EG:** Ägypten

1



2



3



Bratkartoffeln anbraten

Zwiebel grob würfeln.

Thüringer in 1 cm Stücke schneiden.

In einer großen Pfanne 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl*** erhitzen.

Vorgegarte Kartoffelwürfel, **Zwiebel**, **Thüringer** und „**Hello Patatas**“ darin 6 – 8 Min. anbraten, bis die **Kartoffeln** gebräunt sind. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Tipp: Wenn Du für 3 oder 4 Personen kochst, benutze 2 Pfannen.

Währenddessen

In einer kleinen Schüssel **süßen Senf** und **Mayonnaise** zu einem **Dip** vermengen.

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Dip**, „**Hello Grünzeug**“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** vermengen.

Gurke in feine Scheiben hobeln oder schneiden.

Gurke in die Schüssel mit dem **Dressing** geben und vermengen.

Anrichten

Bratkartoffelpfanne nach der Garzeit auf Teller verteilen.

Gurkensalat daneben anrichten und mit dem **Mayo-Dip** servieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

