

# Nürnberger Würstchen mit Ofengemüse

aus Rote Beete, Kartoffeln und Karotte

Family 10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 808 kcal • Tag 2 kochen

27



Nürnberger Bratwürstchen



vorw. festk. Kartoffeln



Karotte



Rote Beete, vorgegart



rote Zwiebel



Rosmarinzweig



saure Sahne



Blütenhonig



süßer Senf



Gewürzmischung  
„Hello Patatas“



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Öl\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

2 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel und 1 Gemüeschäler

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Nürnberger Bratwürstchen	10	15	20
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	750 g
Karotte <b>DE</b>   <b>IL</b>   <b>NL</b>   <b>FR</b>   <b>IT</b>   <b>ES</b>	2	3	4
Rote Beete, vorgegart	250 g	250 g	500 g
rote Zwiebel <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>EG</b>	1	1	2
Rosmarinzweig	10 g	10 g	10 g
saure Sahne <b>7</b> )	100 g	200 g	200 g
Blütenhonig	8 g	15 g**	20 g
süßer Senf <b>9</b> )	15 ml	15 ml	30 ml
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 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.)

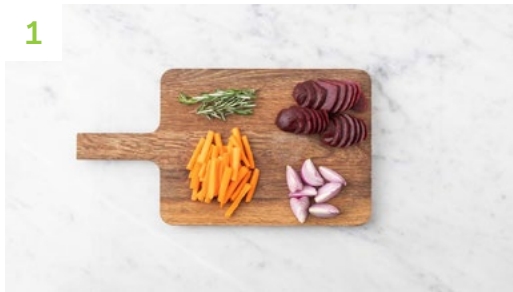
	100 g	Portion (ca. 640 g)
Brennwert	529 kJ/127 kcal	3380 kJ/808 kcal
Fett	7,2 g	46,2 g
– davon ges. Fettsäuren	2,6 g	16,4 g
Kohlenhydrate	9,8 g	62,5 g
– davon Zucker	4,8 g	30,7 g
Eiweiß	3,8 g	24,1 g
Salz	0,45 g	2,87 g

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: 7)** Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **IL:** Israel **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **IT:** Italien **ES:** Spanien **EG:** Ägypten



## Vorbereitung

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

**Karotten** schälen und in ca. 5 cm lange und 1 cm dicke Stifte schneiden.

**Zwiebel** halbieren und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden.

**Rote Beete** in 1 cm Scheiben schneiden.

**Rosmarinzweig** in 2 Stücke teilen.



## Würstchen backen

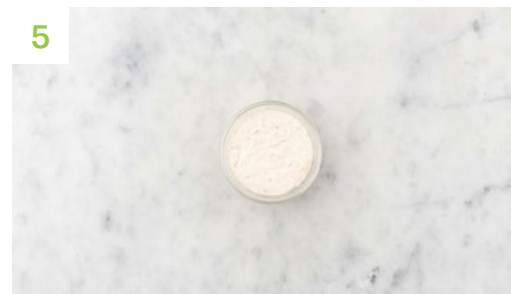
**Würstchen** auf ein weiteres mit Backpapier belegtes Backblech legen und die letzten 15 Min. über dem Gemüseblech mitbacken.



## Kartoffeln würzen

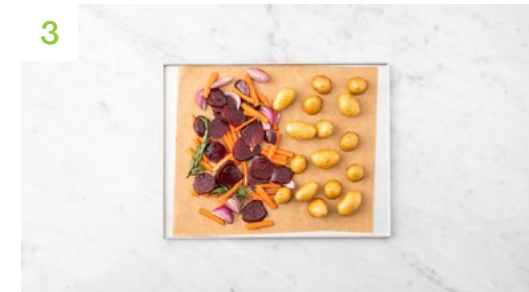
**Kartoffeln** nach Belieben schälen, größere **Kartoffeln** halbieren.

**Kartoffeln** auf eine Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs geben, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** und **Gewürzmischung „Hello Patatas“** vermengen.



## Dip zubereiten

In der Schüssel aus Schritt 3 **saure Sahne** mit **süßem Senf** verrühren. **Dip** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Gemüse marinieren

In einer großen Schüssel **Karotten**, **Rote Beete** und **Zwiebel** mit **Honig**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und mit dem **Rosmarin** neben die **Kartoffeln** aufs Blech geben.

Die Schüssel für Schritt 5 beiseitestellen.

Alles zusammen 25 – 30 Min. backen.



## Anrichten

**Gemüse** und **Kartoffeln** auf Teller verteilen.

**Würstchen** daneben anrichten und den **Dip** dazu reichen.

**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>

