



BUNTER KARTOFFELEINTOPF

mit Porree, Bacon und Wiener Würstchen

FAMILY

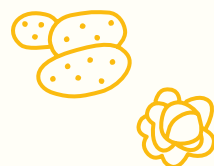


- Süßkartoffel
- Karotte
- Schnittlauch
- Hühnerbrühe
- Stangensellerie
- Porree
- Zwiebel
- Kartoffeln
- Bacon (Würfel)
- Frankfurter Würstchen

Marcos Tipps für Kids



Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch den Schnittlauch mit einer Schere in kleine Röllchen schneiden, das ist sicher und macht Spaß!



20 [25] Min.

35 [40] Min.

Stufe 2

Thermomix übernimmt alles

Tag 1 - 5 kochen

thermomix

Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Neben dem **Thermomix®** benötigt Ihr **1 große Schüssel**.



1 ZERKLEINERN

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben.

Süßkartoffel und **Kartoffeln** schälen, in ca. 3 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern. **Kartoffelmischung** in den Varoma-Behälter umfüllen.



2 DÜNSTEN

Gemüsezwiebel abziehen, halbieren und in den Mixtopf geben. **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **10 g [15 g] Öl*** und **Baconwürfel** zugeben und **5 Min./120 °C/ ↻/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen das **Gemüse** schneiden.



3 SCHNEIDEN

Porree längs halbieren und in 1 cm dicke Halbringe schneiden.

Karotte schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Stangensellerie ebenfalls in 0,5 cm breite Scheiben schneiden.



4 DÄMPFEN

Das ganze **Gemüse** in den Varoma-Behälter zugeben und Varoma verschließen. **600 g [800 g] Wasser***, **Hühnerbrühpulver**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben, Varoma aufsetzen und **22 Min./Varoma/ Stufe 1** garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



5 WÄHRENDESSSEN

Wurstchen in der Mitte schräg halbieren und in den Gareinsatz legen.

Schnittlauch in sehr kleine Röllchen schneiden.

Nach der Vorgarzeit Varoma abnehmen, vorsichtig öffnen, **Gemüse** mischen und dabei den Rühraufsatz entfernen. Varoma wieder verschließen. Gareinsatz einsetzen, Varoma wieder aufsetzen und weitere **5 Min./Varoma/ Stufe 1** garen.



6 EINTOPF VOLLENDEN

Varoma abnehmen und Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen. **Gemüse** in eine große Schüssel umfüllen. Mit der heißen **Brühe** aus dem Mixtopf übergießen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Eintopf** auf tiefen Tellern verteilen, **Wurstchen** obenauf legen, mit **Schnittlauchröllchen** toppen und genießen.

3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Süßkartoffel EG PT	1	1 (groß)
Kartoffeln DE	3	4
Porree DE	1	1
Karotte NL	1	2
Selleriestangen 3) ES	1	2
Zwiebel DE	1	2
Hühnerbrühe	8 g	12 g
Bacon (Würfel)	75 g	100 g
Frankfurter Würstchen	6	8
Schnittlauch	10 g	10 g
Öl* für Schritt 2	10 g	15 g
Wasser* für Schritt 3	600 g	800 g
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. 750 g)
Brennwert	347 kJ/83 kcal	2.634 kJ/630 kcal
Fett	4,10 g	31,12 g
– davon ges. Fettsäuren	1,60 g	12,16 g
Kohlenhydrate	8,08 g	61,34 g
– davon Zucker	2,09 g	15,88 g
Eiweiß	3,16 g	24,00 g
Salz	0,438 g	3,325 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

3) Sellerie

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande EG: Ägypten PT: Portugal

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!