



# DEFTIGER KARTOFFEL-SPECK-SALAT

mit Gurke und Apfel

ADD-ON



Kartoffeln



Schalotte



Bacon (Würfel)



mittelscharfer Senf



Gurke



Schnittlauch



süßer Senf



Rotweinessig



Apfel



Rinderbrühe

25 Minuten

Stufe 1

Ob zum Lunch oder als reichhaltige Beilage; unser Kartoffelsalat überzeugt mit knusprigem Speck, einer guten Portion Vitaminen dank frischer Gurke und feinem Schnittlauch und der Apfel sorgt für eine angenehme Süße. Lass es Dir schmecken!

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



## 1 KARTOFFELN KOCHEN

★ **TIPP:** Den Kartoffelsalat kannst Du auch einen Tag vorher zubereiten, dann schmeckt er noch besser!

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

**Kartoffeln** schälen, halbieren und in 1 cm breite Scheiben schneiden. Einen Topf mit heißem **Wasser\*** füllen, aufkochen lassen, **salzen\*** und **Kartoffelscheiben** darin ca. 8 Min. weich köcheln lassen.

In der Zwischenzeit mit dem **Bacon** weitermachen.



## 4 FÜR DAS DRESSING

Mit 100 ml heißem **Wasser\*** eine **Rinderbrühe** zubereiten und in einer großen Schüssel zusammen mit beiden **Sensorten**, **Rotweinessig**, **Pfeffer\***, 2 EL **Öl\***, 1 Prise **Zucker\*** zusammen zu einem **Dressing** verrühren.

**Kartoffeln** mithilfe des Deckels abgießen, kurz abkühlen lassen.



## 2 BACON AUSLASSEN

**Baconwürfel** in eine kalte große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 5 – 6 Min. knusprig auslassen.

In der Zwischenzeit **Schalotte** abziehen und in dünne Ringe schneiden und die letzten 2 – 3 Min. zum **Bacon** geben.



## 5 KARTOFFELSALAT ZUBEREITEN

**Kartoffelscheiben**, **Apfelwürfel**, **Gurkehalbmonde** und **Bacon** mit **Schalotten** in die große Schüssel zum **Dressing** geben und gut vermischen. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und unter den **Salat** mischen.



## 3 GURKE SCHNEIDEN

Enden der **Gurke** abschneiden, längs halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. **Gurke** in dünne Halbmonde schneiden.

**Apfel** vierteln, Kerngehäuse rausschneiden und **Apfelviertel** in 1 cm große Würfel schneiden.



## 6 ANRICHTEN

**Kartoffelsalat** auf Teller anrichten.

★ **TIPP:** Wenn du es cremiger magst, gib noch etwas Wasser zum Salat.

# GUTEN APPETIT!

# 2 PERSONEN ZUTATEN

|                        | 2P             |
|------------------------|----------------|
| Kartoffeln DE          | 600 g          |
| Bacon (Würfel)         | 75 g           |
| Schalotte NL           | 1              |
| Gurke NL   BE          | 1              |
| Apfel NL   DE          | 1              |
| Rinderbrühe            | 4 g            |
| süßer Senf 4)          | 15 ml          |
| mittelscharfer Senf 4) | 10 ml          |
| Rotweinessig 1) 11)    | 12 ml          |
| Schnittlauch           | 10 g           |
| Öl* für Schritt 4      | 2 EL           |
| Wasser* für Schritt 4  | 100 ml         |
| 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.

| DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.) | 100 g          | PORTION (ca. 650 g) |
|--|----------------|---------------------|
| Brennwert  | 344 kJ/82 kcal | 2.218 kJ/530 kcal   |
| Fett   | 3 g            | 20 g                |
| – davon ges. Fettsäuren  | 1 g            | 4 g                 |
| Kohlenhydrate  | 11 g           | 70 g                |
| – davon Zucker   | 3 g            | 22 g                |
| Eiweiß   | 2 g            | 15 g                |
| Salz   | 1 g            | 2 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

1) Glutenhaltiges Getreide 4) Senf 11) Schwefeldioxid und Sulphite

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

## URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande BE: Belgien

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

[f](#) [@](#) [▶](#) [p](#) #HelloFreshDE

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