



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!)

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande BE: Belgien

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

[f](#) [i](#) [v](#) [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