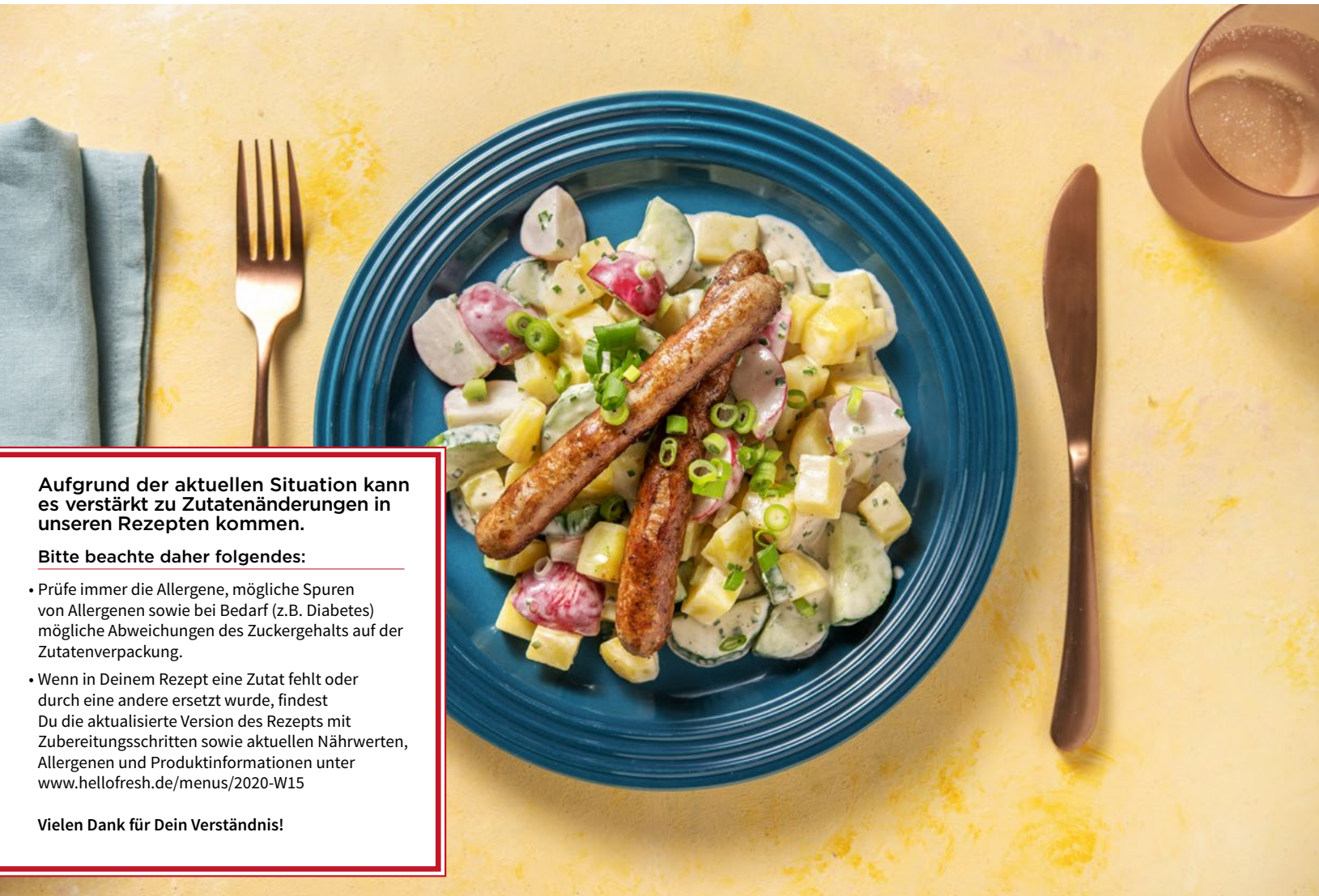




# ITALICO-WÜRSTCHEN MIT KARTOFFELSALAT

in Dijon-Dressing mit Radieschen und Gurken

**EXPRESS  
REZEPT**



**Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.**

**Bitte beachte daher folgendes:**

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter [www.hellofresh.de/menus/2020-W15](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W15)

**Vielen Dank für Dein Verständnis!**



Grillido-Bratwürste



vorgegarte Kartoffelwürfel



Gurke



Crème fraîche



Radieschen



Frühlingszwiebel



Schnittlauch



Dijonsenf



Rotweinessig

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

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



## 1 KARTOFFELN KOCHEN

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser** füllen, aufkochen lassen und **salzen**\*. **Kartoffelwürfel** darin ca. 3 Min. köcheln lassen, bis sie weich sind. **Kartoffeln** nach der Garzeit in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.

Währenddessen **Gemüse** schneiden.



## 2 GEMÜSE SCHNEIDEN

**Gurke** längs halbieren und in 0,5 cm breite Halbmonde schneiden.

**Radieschen** vierteln.

Weißes und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in feine Ringe schneiden.

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



## 3 DRESSING VERRÜHREN

In einer großen Schüssel **Crème fraîche**, **Rotweinessig**, ½ EL [⅔ EL | 1 EL] **Dijon-Senf**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl**\*, 1 Prise **Zucker**\*, **Salz**\* und **Pfeffer**\* zu einem **Dressing** verrühren.



## 4 SALAT VOLLENDEN

**Gurkenhalbmonde**, **Radieschenspalten**, **Schnittlauch**, **Kartoffelwürfel** und **weiße Frühlingszwiebelringe** unter das **Dressing** heben.



## 5 WÜRSTCHEN BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl**\* bei hoher Hitze erwärmen und **Würstchen** darin 3 – 4 Min. unter Wenden anbraten, bis sie durchgegart sind.



## 6 ANRICHTEN

**Kartoffelsalat** auf Teller verteilen, **Würstchen** dazu anrichten, mit **grünen Frühlingszwiebelringen** bestreuen und genießen.

**Guten Appetit!**

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Grillido-Bratwürste	240 g	360 g	480 g
vorgegarte Kartoffelwürfel	400 g	600 g	800 g
Gurke <b>ES</b>	1	1	2
Crème fraîche <b>5)</b>	150 g	225 g	300 g
Radieschen	100 g	150 g	200 g
Frühlingszwiebel <b>DE</b>   <b>ES</b>	1	2	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Dijon Senf <b>4)</b>   <b>11)</b>	16 ml	24 ml	33 ml
Rotweinessig <b>1)</b>   <b>11)</b>	12 ml	12 ml	24 ml
Olivenöl* für Schritt 3	2 EL	3 EL	4 EL
Öl* für Schritt 5	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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. 600 g)
Brennwert	509 kJ/122 kcal	3.019 kJ/722 kcal
Fett	7,80 g	46,30 g
– davon ges. Fettsäuren	3,57 g	21,15 g
Kohlenhydrate	7,31 g	43,37 g
– davon Zucker	1,50 g	8,91 g
Eiweiß	5,37 g	31,86 g
Salz	0,627 g	3,722 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 5) Milch  
11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

### URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

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