

Italico-Würstchen mit Kartoffelsalat

Radieschen und Gurken

Zeit sparen Family 15 Minuten • 3651 kJ/873 kcal • Tag 2 kochen

15

EXPRESS REZEPT



Grillido-Bratwürste



vorgearbeitete Kartoffelwürfel



Gurke



Crème fraîche



Radieschen



Frühlingszwiebel



Schnittlauch



süßer Senf



Rotweinessig



Mayonnaise



Gewürzmischung „Hello Paprika“



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

Gut, im Haus zu haben
Zucker*, Olivenöl*, Öl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 große Pfanne und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Grillido-Bratwürste 7)	240 g	360 g	480 g
vorgegarte Kartoffelwürfel	400 g	600 g	800 g
Gurke NL BE GR ES	1	1	2
Crème fraîche 7)	150 g	225 g**	300 g
Radieschen DE NL IT	100 g	150 g	200 g
Frühlingszwiebel DE EG IT	1	2	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
süßer Senf 9)	15 ml	15 ml	30 ml
Rotweinessig 14)	12 ml	12 ml	24 ml
Mayonnaise 8) 9)	17 ml	34 ml	34 ml
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	10 g

Zucker*, Olivenöl*, Öl* Angaben im Text
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. 660 g)
Brennwert	551 kJ/132 kcal	3651 kJ/873 kcal
Fett	9,28 g	61,50 g
– davon ges. Fettsäuren	3,45 g	22,87 g
Kohlenhydrate	7,06 g	46,84 g
– davon Zucker	1,85 g	12,26 g
Eiweiß	5,06 g	33,56 g
Salz	0,583 g	3,862 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) **8)** Eier **9)** Senf **14)** Schwefeldioxide und Sulfite

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **EG:** Ägypten **IT:** Italien **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **ES:** Spanien **GR:** Griechenland



Kartoffeln braten

In einer großen Pfanne 2 EL [3 EL | 4 EL] Öl* erhitzen und **Kartoffelwürfel** darin ca. 6 – 8 Min. anbraten, bis diese leicht gebräunt sind.

Kartoffeln danach mit **Gewürzmischung „Hello Paprika“**, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Währenddessen Enden der **Gurke** abschneiden, **Gurke** längs halbieren und in 0,5 cm breite Halbmonde schneiden.

Radieschen vierteln.

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

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Salat zubereiten

In einer großen Schüssel **Crème fraîche**, **Rotweinessig**, **Mayonnaise**, **süßen Senf**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 Prise **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

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

Tip: Den **Kartoffelsalat** ruhig etwas kräftiger abschmecken, die **Kartoffeln** nehmen viel Geschmack auf.

Wurstchen braten & anrichten

In der großen Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Öl* bei hoher Hitze erwärmen und **Bratwurstchen** darin 3 – 4 Min. unter Wenden anbraten, bis sie durchgegart sind.

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

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

