



Italienische Grillido

mit mediterranem Kartoffelsalat und selbst gemachten Antipasti



HELLO GRILLIDO „ITALICO“

Drin ist:

Schweinefleisch (83 %), Mozzarella (6 %), getrocknete Tomaten (5 %), Parmesan (2 %), Kochsalz, Pfeffer, Oregano, Thymian, Chili, Knoblauch und Muskat.



Grillido „Italico“



Kartoffel (Drillinge)



Balsamico-Essig



Zucchini



rote Spitzpaprika



Rucola



Gewürzmischung „HelloMediterraneo“



Hartkäse ital. Art

30 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

leichter Genuss

Zeit sparen

Tag 1-5 kochen

Wie holst Du Dir einen Teller Urlaub und gleichzeitig ein klassisch deutsches Gericht auf den Tisch? Ganz einfach: Kombiniere beides miteinander! Darum gibt es heute Bratwurst mit Kartoffelsalat – auf Italienisch! Nicht fehlen dürfen dabei selbst gemachte Antipasti, Rucola, geriebener Käse und die italienische Bratwurst von Grillido. Und sonst? **Ballaststoffe** und **Proteine** findest Du in diesem Rezept en masse. Lass es Dir schmecken!

Wasche das **Gemüse** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.
Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 große Pfanne**, ein **Backblech**, **Backpapier** und **Küchenpapier**.



1 KARTOFFELN BACKEN

Ungeschälte **Kartoffeln** in ca. 2 cm breite Spalten schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit ½ EL [1 EL] **Olivenöl**, etwas **Salz**, **Pfeffer** und ½ der **Gewürzmischung** vermischen. **Kartoffelspalten** auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen.



2 ANTIPASTI ZUBEREITEN

Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Ende der **Spitzpaprika** abschneiden, Kerngehäuse vorsichtig entfernen und **Paprika** quer in ca. 2 mm dicke Ringe schneiden. In einer großen Pfanne ½ EL [1 EL] **Öl** erhitzen, **Zucchinischeiben** und **Paprikaringe** darin unter Wenden 1 – 2 Min. anbraten. Mit **Balsamico-Essig** ablöschen, mit restlicher **Gewürzmischung**, **Salz** und **Pfeffer** würzen und in eine große Schüssel geben. Pfanne mit Küchenpapier auswischen.



3 WÜRSTE BRATEN

Bratwürste schräg in 5 cm lange Stücke schneiden. In der großen Pfanne erneut ½ EL [1 EL] **Öl** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Wurststücke** darin 3 – 4 Min. unter Wenden anbraten.



4 RUCOLA MARINIEREN

Rucola und angebratene **Wurststücke** zum **Antipastigemüse** in die große Schüssel geben und alles gut vermischen. **Hartkäse** fein reiben.



5 SALAT VOLLENDEN

Kartoffelspalten aus dem Backofen holen, zum restlichen **Gemüse** in die Schüssel geben und alles erneut gut vermischen.



6 ANRICHTEN

Mediterranen Kartoffelsalat auf Teller verteilen, geriebenen **Hartkäse** darüberstreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Kartoffel (Drillinge)	600 g	1200 g
Gewürzmischung „HelloMediterraneo“ 15)	2 g	4 g
Zucchini	1	2
rote Spitzpaprika	1	2
Balsamico-Essig 1) 12)	12 ml	24 ml
Bratwurst Grillido „Italico“	4	8
Rucola	50 g	100 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	40 g

(Oliven-)Öl*, Salz*, Pfeffer*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	423 kJ/101 kcal	2801 kJ/668 kcal
Fett	5 g	28 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	10 g
Kohlenhydrate	9 g	60 g
– davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	7 g	44 g
Ballaststoffe	2 g	8 g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch 12) Schwefeldioxid und Sulfite
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

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) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!