



# KARTOFFELSALAT MIT GURKE UND RADIESCHEN, dazu knuspriger Bacon

## ADD-ON



Gurke



Schnittlauch



mittelscharfer Senf



Radischen



Frühlingszwiebel



Schmand



Bacon (Würfel)



Rotweinessig



vorw. festk. Kartoffeln

20 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

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



## 1 KARTOFFELN KOCHEN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

**Kartoffeln** schälen, halbieren und in 1 cm breite Scheiben schneiden. Einen großen Topf mit heißem Wasser füllen, aufkochen lassen, **salzen\*** und **Kartoffelscheiben** darin ca. 8 Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** weich sind. In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren.



## 2 BACON ANBRATEN

**Bacon** in einer kleinen Pfanne, ohne Zugabe von Fett, für 4 – 6 Min. knusprig anbraten und aus der Pfanne nehmen.



## 3 DRESSING ZUBEREITEN

In einer großen Schüssel 100 g **Schmand**, **Essig**, **Senf**, 1 El **Olivenöl\***, 1 Prise **Zucker\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** verrühren.



## 4 GEMÜSE SCHNEIDEN

Enden der **Gurke** abschneiden, halbieren, Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen und **Gurke** in 0,5 cm breite Halbmonde schneiden.

**Radieschen** achteln.

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

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



## 5 GEMÜSE VERRÜHREN

**Gurken**, **Radieschen**, **Schnittlauchröllchen** und weißen Teil der **Frühlingszwiebel** mit dem **Dressing** vermengen.



## 6 KARTOFFELSATLAT VOLLENDEN

**Kartoffeln** mithilfe des Deckels abgießen, kurz abkühlen lassen und unter das **Dressing** mischen. **Salat** in einer Schüssel anrichten und mit dem grünen Teil der **Frühlingszwiebel** und dem **Bacon** toppen.

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
vorw. festk. Kartoffeln	600 g
Bacon (Würfel)	50 g
Schmand 5)	100 g
Rotweinessig 1) 11)	12 ml
mittelscharfer Senf 4)	10 ml
Gurke ES	1
Radieschen	100 g
Frühlingszwiebel DE   ES	1
Schnittlauch	10 g
Olivenöl* für Schritt 3	1 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack

\* Gut, im Haus zu haben.

🕒 Beachte die benötigte Menge. Die geliefertete 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	408 kj/97 kcal	2.406 kj/575 kcal
Fett	4,24 g	25,02 g
– davon ges. Fettsäuren	1,10 g	6,47 g
Kohlenhydrate	9,61 g	56,70 g
– davon Zucker	1,47 g	8,69 g
Eiweiß	1,98 g	11,67 g
Salz	0,272 g	1,606 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!)

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

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



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

## GUTEN APPETIT!