



# Mediterrane Bratwurst „Italico“

mit lauwarmem Kartoffelsalat und Antipasti



## HELLO GRILLIDO "ITALICO"

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



Kartoffeln (Drillinge)



Hartkäse ital. Art



Grillido „Italico“



Balsamicoessig



Zucchini



rote Spitzpaprika



Rucola



Gewürz „HelloMediterraneo“

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!



# LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **Küchenpapier**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



## 1 KARTOFFELN BACKEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Ungeschälte **Kartoffeln** in ca. 2 cm breite Spalten schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit **Olivenöl\***, etwas **Salz\***, **Pfeffer\*** und der **Hälfte** der **Gewürzmischung** vermischen.

**Kartoffelspalten** auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen.



## 4 RUCOLA MARINIEREN

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

**Hartkäse** fein reiben.



## 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 **Öl\*** erhitzen und **Zucchinischeiben** und **Paprikaringe** darin unter Wenden 1 – 2 Min. anbraten. Mit **Balsamicoessig** ablöschen, mit restlicher **Gewürzmischung**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und in eine große Schüssel geben. Pfanne mit Küchenpapier auswischen.



## 5 SALAT VOLLENDEN

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



## 3 WÜRSTE BRATEN

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



## 6 ANRICHTEN

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

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	900 g	1200 g
Gewürzmischung „HelloMediterraneo“ 15)	2 g	3 g	4 g
Zucchini ES	1	1 (groß)	2
rote Spitzpaprika NL   BE	1	2 (klein)	2
Balsamicoessig 1) 12)	12 ml	18 ml	24 ml
Grillido „Italico“	300 g	450 g	600 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	30 g	40 g
Olivenöl*	½ EL	¾ EL	1 EL
Öl*	je ½ EL	je ¾ EL	je 1 EL
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	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	418 kJ/99 kcal	2769 kJ/655 kcal
Fett	5 g	28 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	10 g
Kohlenhydrate	9 g	57 g
– davon Zucker	2 g	12 g
Eiweiß	7 g	43 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 Sellerie und Senf enthalten

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

### URSPRUNGLÄNDER

BE: Belgien, ES: Spanien, NL: Niederlande

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!