

# Nürnberger Würstchen vom Blech mit Ofengemüse in Honig-Rosmarin-Marinade

Family **Wenig Vorbereitung** 30 – 40 Minuten • 3739 kJ/894 kcal • Tag 5 kochen

29



Nürnberger Würstchen



Kartoffeln (Drillinge)



rote Zwiebel



Karotte



gelbe Karotte



vorgegarte Rote Beete



Rosmarin



Gewürzmischung „Hello Patatas“



Schmand



süßer Senf



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

Gut im Haus zu haben

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Honig\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 großen Topf, 1 Messbecher, 1 Sieb und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Nürnberger Würstchen	10	15	20
Kartoffeln (Drilllinge)	400 g	600 g	800 g
rote Zwiebel <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>EG</b>	1	2	2
Karotte <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>ES</b>   <b>IL</b>	1	2	2
gelbe Karotte <b>DE</b>	1	1	2
vorgegarte Rote Beete	250 g	250 g	500 g
Rosmarin	10 g	10 g	10 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Schmand <b>7)</b>	150 g	150 g	300 g
süßer Senf <b>9)</b>	15 ml	15 ml	30 ml
Öl*, Honig*	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. 670 g)
Brennwert	560 kJ/134 kcal	3739 kJ/894 kcal
Fett	7,89 g	52,73 g
– davon ges. Fettsäuren	2,37 g	15,86 g
Kohlenhydrate	9,25 g	61,82 g
– davon Zucker	4,48 g	29,95 g
Eiweiß	3,37 g	22,49 g
Salz	0,491 g	3,281 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) **9)** Senf

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

**Ursprungsländer: DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel **EG:** Ägypten



## Vorbereitung

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

**Karotten** schälen und in ca. 5 cm lange und 1 cm dicke Stifte schneiden.

**Zwiebel**, halbieren, abziehen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden.

**Rote Beete** in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

**Rosmarin** in 2 Stücke teilen.



## Kartoffeln würzen

**Kartoffeln** nach Belieben schälen, größere **Kartoffeln** halbieren.

**Kartoffeln** auf die Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs geben, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** und **Gewürzmischung „Hello Patatas“** vermengen.



## Gemüse marinieren

In einer großen Schüssel **Karotten**, **Rote Beete** und **Zwiebel** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und mit dem **Rosmarin** neben die **Kartoffeln** aufs Blech geben.

Die Schüssel für Schritt 5 beiseitestellen.

Alles zusammen für 25 – 30 Min. backen.



## Würstchen backen

**Würstchen** auf ein weiteres mit Backpapier belegtes Backblech legen und für die letzten 15 Min. über dem Gemüseblech mitbacken.



## Dip zubereiten

In der Schüssel aus Schritt 3 **Schmand** mit **süßem Senf** verrühren.

Den **Dip** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Gemüse** und **Kartoffeln** auf Teller verteilen.

Die **Würstchen** daneben anrichten und den **Dip** dazureichen.

## Guten Appetit!

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

