

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

Family 10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 839 kcal • Tag 2 kochen

27



Nürnberger Würstchen



Kartoffeln (Drillinge)



rote Zwiebel



Karotte



vorgegarte Rote Beete



Rosmarin



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



Blütenhonig



Schmand



süßer Senf

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

2 Backbleche mit Backpapier, Gemüseschäler und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Nürnberger Würstchen	10	15	20
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	800 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Karotte DE NL DK	2	3	4
vorgearbete Rote Beete	500 g	500 g	500 g
Rosmarin	10 g	10 g	10 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Blütenhonig	8 g	15 g**	20 g
Schmand 7)	100 g	200 g	200 g
süßer Senf 9)	15 ml	15 ml	30 ml

**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.)

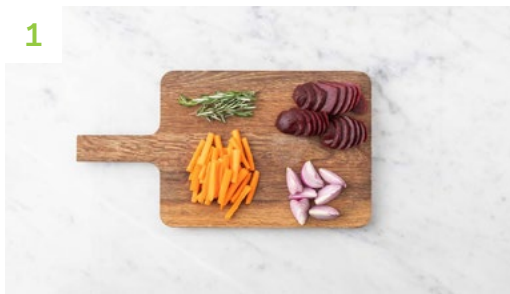
	100 g	Portion (ca. 640 g)
Brennwert	545 kJ/130 kcal	3511 kJ/839 kcal
Fett	8,26 g	53,26 g
– davon ges. Fettsäuren	3,25 g	20,96 g
Kohlenhydrate	9,67 g	62,33 g
– davon Zucker	4,81 g	31,02 g
Eiweiß	3,68 g	23,74 g
Salz	0,515 g	3,321 g

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 **DK:** Dänemark **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 breite Stifte schneiden.

Zwiebel halbieren und in ca. 1 cm Spalten schneiden.

Rote Beete in 1 cm Scheiben schneiden.

Rosmarin in 2 Stücke teilen.



Würstchen backen

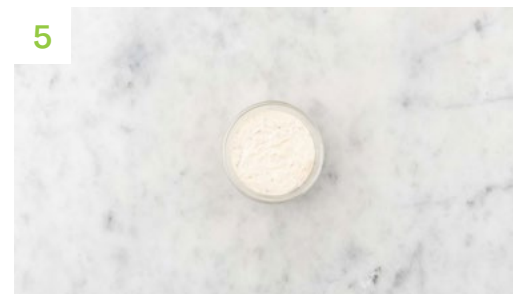
Würstchen auf ein weiteres mit Backpapier belegtes Backblech legen und für die letzten 15 Min. über dem **Gemüseblech** mitbacken.



Kartoffeln würzen

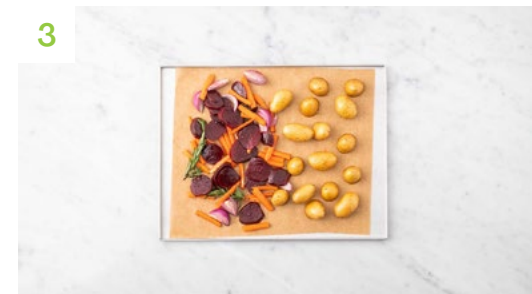
Kartoffeln nach Belieben schälen, größere **Kartoffeln** halbieren.

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



Dip zubereiten

In der Schüssel aus Schritt 3 **Schmand** mit **süßem Senf** verrühren. **Dip** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Gemüse marinieren

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

Die Schüssel für Schritt 5 beiseitestellen.

Alles zusammen 25 – 30 Min. backen.



Anrichten

Gemüse und **Kartoffeln** auf Teller verteilen.

Würstchen daneben anrichten und den **Dip** dazu reichen.

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>

