

SKANDINAVISCHER KARTOFFELSALAT MIT DILL, dazu gebratene Maiskolben und Limetten-Käse-Topping



HELLO ROTE FRÜHLINGSZWIEBEL

Ob rot oder grün – Frühlingszwiebeln jeder Art sind botanisch nicht verwandt mit dem Porree, trotz aller äußerlichen Ähnlichkeiten.



Schmand



Zuckermais



Gurke



rote Frühlingszwiebel



Dill



Radieschen



Limette



Hartkäse ital. Art



Butter



mittelscharfer Senf



vorw. festk. Kartoffeln

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

Heute gibt es einen der beliebtesten Salate überhaupt: den Kartoffelsalat. Und damit Du frühlingshaft genießen kannst, haben wir uns für die skandinavische Variante mit roter Frühlingszwiebel, Dill und Radieschen entschieden. Dazu gibt es angebratene Maiskolben, die Du mit einer selbst gemachten Limettenbutter und geriebenem Hartkäse toppst. So lecker und abwechslungsreich, da kann Dein Feierabend nur gut starten!

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf, 1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel, 1 Gemüsereibe** und **1 große Pfanne**.



1 ZU BEGINN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

Kartoffeln schälen, halbieren und in 1 cm breite Scheiben schneiden. In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser** füllen, aufkochen lassen und **salzen***. **Kartoffelscheiben** darin ca. 8 Min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit **Gemüse** schneiden.



2 GEMÜSE SCHNEIDEN

Gurke längs halbieren, **Kerne** entfernen und **Gurke** in 0,5 cm breite Halbmonde schneiden.

Radieschen achteln.

Roten und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in feine Ringe schneiden.

Limettenschale fein abreiben. **Limette** längs vierteln.

Dill fein hacken.



3 DRESSING VERRÜHREN

In einer großen Schüssel **Schmand**, **Saft** von 1 [2 | 2] **Limettenviertel**, **mittelscharfen Senf**, **Olivenöl***, 1 Prise **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren. **Gurkenhalbmonde**, **Radieschenspalten**, gehackten **Dill** und **rote Frühlingszwiebelringe** unterheben.

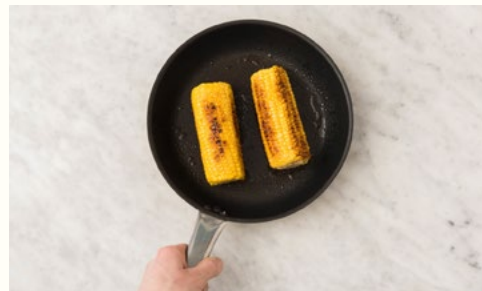


4 LIMETTENBUTTER ZUBEREITEN

Kartoffelscheiben mithilfe des Deckels abgießen, kurz abkühlen lassen und unter das **Dressing** heben.

Hartkäse fein reiben.

½ EL [¾ EL | 1 EL] **Limettenabrieb** mit **Butter**, **Salz*** und **Pfeffer*** in einer kleinen Schüssel vermischen.



5 MAISKOLBEN BRATEN

In einer großen Pfanne **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Maiskolben** je Seite 5 – 7 Min. braten. Leicht mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. Am Ende der Garzeit **Maiskolben** mit **Limettenbutter** und geriebenem **Hartkäse** toppen.



6 ANRICHTEN

Kartoffelsalat auf Teller verteilen, **Maiskolben** dazu anrichten, mit **grünen Frühlingszwiebelringen** bestreuen und mit **Limettenspalten** genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln DE	600 g	900 g	1.200 g
Gurke NL ES	1	1	2
Radieschen	150 g	200 g	300 g
rote Frühlingszwiebel IT	2	3	4
Limette BR MX	1	1	2
Dill	10 g	10 g	10 g
Schmand 5)	150 g	225 g 6)	300 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	15 ml 6)	20 ml
Hartkäse ital. Art 2) 5)	20 g	30 g 6)	40 g
Butter 5)	20 g	30 g 6)	40 g
Zuckermais	2	3 6)	4
Olivenöl* für Schritt 3	1 EL	1½ EL	2 EL
Öl* für Schritt 5	2 EL	3 EL	4 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

6) 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. 900 g)
Brennwert	443 kJ/106 kcal	3.908 kJ/934 kcal
Fett	5 g	45 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	13 g
Kohlenhydrate	10 g	89 g
- davon Zucker	3 g	26 g
Eiweiß	2 g	19 g
Salz	1 g	1 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

2) Eier 4) Senf 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IT:** Italien **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko

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!