



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



## HELLO FRÜHLINGSZWIEBEL

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



Schmand



Maiskolben



Gurke



Frühlingszwiebeln



Dill



Radieschen



Limette



geriebener Hartkäse



Butter



mittelscharfer Senf



vorw. festk. Kartoffeln

**30-40** Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Zeit sparen

Veggie

Heute gibt es einen der beliebtesten Salate überhaupt: den Kartoffelsalat. Und damit Du frühlinghaft genießen kannst, haben wir uns für die skandinavische Variante mit 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

Blätter der **Maiskolben** entfernen.

**Kartoffeln** schälen, halbieren und in 1 cm breite Scheiben schneiden.

In einen großen Topf reichlich heißes Wasser füllen, aufkochen lassen und **salzen\***.

**Kartoffelscheiben** und **Maiskolben** darin ca. 8 Min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das **Gemüse** schneiden.

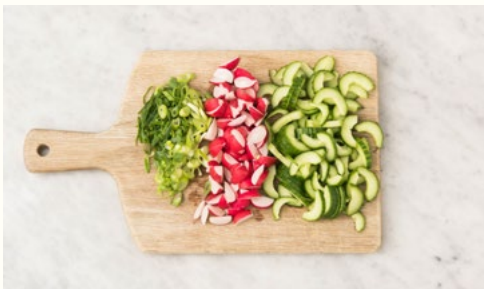


## 4 ZITRONENBUTTER ZUBEREITEN

Nach Ende der Kochzeit **Maiskolben** aus dem Wasser nehmen und beiseitelegen.

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

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



## 2 GEMÜSE SCHNEIDEN

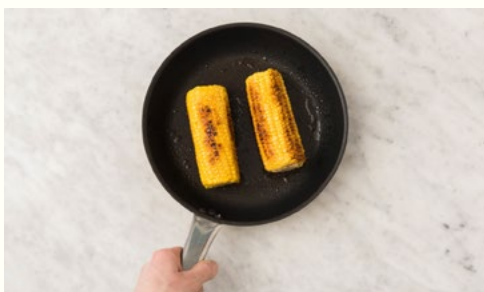
**Gurke** längs halbieren, Kerne entfernen und **Gurke** in 0,5 cm breite Halbmonde schneiden.

**Radieschen** achteln.

Weißes und grünen Teil der **Frühlingszwiebeln** **getrennt voneinander** in feine Ringe schneiden.

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

**Dill** fein hacken.



## 5 MAISKOLBEN BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **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.



## 3 DRESSING VERRÜHREN

In einer großen Schüssel **Schmand, Saft** von 1 [2 | 2] **Limettenviertel, Senf**, 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl\***, 1 Prise **Zucker\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** verrühren.

**Gurkenhalbmonde, Radieschenspalten**, gehackten **Dill** und **weiße Frühlingszwiebelringe** unterheben.



## 6 ANRICHTEN

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

**Guten Appetit!**

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Maiskolben	2	3	4
vorw. festk. Kartoffeln	600 g	900 g	1.200 g
Gurke <small>NL   BE</small>	1	1	2
Radieschen <small>DE</small>	150 g	200 g	300 g
Frühlingszwiebeln <small>DE   IT</small>	2	3	4
Limette <small>BR   MX</small>	1	1	2
Dill	10 g	10 g	10 g
Schmand <small>5)</small>	150 g	250 g <small>☉</small>	300 g
mittelscharfer Senf <small>4)</small>	10 ml	20 ml	20 ml
Butter <small>5)</small>	20 g	30 g <small>☉</small>	40 g
geriebener Hartkäse <small>5)</small>	20 g	30 g <small>☉</small>	40 g
(Oliven-)Öl* für Schritt 3 und 5	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 000 g)
Brennwert	423 kJ/101 kcal	3.845 kJ/919 kcal
Fett	5 g	42 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	12 g
Kohlenhydrate	10 g	95 g
– davon Zucker	2 g	19 g
Eiweiß	2 g	20 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

4) Senf 5) Milch

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

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande BE: Belgien IT: Italien BR: Brasilien MX: Mexiko

    #HelloFreshDE

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