

Nürnberger Würstchen in brauner Zwiebelsoße dazu Karotten-Bohnen-Gemüse und Ofenkartoffeln

Family 40 – 50 Minuten • 842 kcal • Tag 5 kochen



Nürnberger Würstchen



Zwiebel



vorw. festk. Kartoffeln



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Balsamicocreme



Kräftige Rinderbrühe



Maisstärke



Petersilie glatt



Schnittlauch



Buschbohnen



Karotte



Haselnüsse



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Butter*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 hohes Rührgefäß, 1 Sieb und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Nürnberger Würstchen	200 g	300 g	400 g
Zwiebel DE	1	1	2
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Balsamicoreme 14)	12 g	18 g**	24 g
Kräftige Rinderbrühe	25 g	25 g	50 g
Maisstärke	4 g	6 g	8 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Buschbohnen	150 g	200 g	300 g
Karotte DE FR IT ES	2	3	4
Haselnüsse 23)	10 g	20 g	20 g

**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. 710 g)
Brennwert	497 kJ/119 kcal	3521 kJ/842 kcal
Fett	8,20 g	58,13 g
– davon ges. Fettsäuren	2,77 g	19,63 g
Kohlenhydrate	7,64 g	54,14 g
– davon Zucker	2,06 g	14,62 g
Eiweiß	3,44 g	24,34 g
Salz	0,659 g	4,668 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)

14) Schwefeldioxide und Sulfite **23)** Haselnüsse

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **FR:** Frankreich **IT:** Italien

ES: Spanien



Für die Kartoffeln

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

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

Kartoffeln schälen und in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Zwiebel halbieren und eine Hälfte in 0,5 cm dicke Streifen schneiden.

In einer großen Schüssel **Kartoffelscheiben**, **Zwiebelstreifen**, „Hello Paprika“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Gemüse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und 25 – 30 Min. backen, bis die **Kartoffeln** innen weich und außen gebräunt sind.



Gemüse abschmecken

Petersilienblätter fein hacken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Nach dem Ende der Kochzeit **Gemüse** durch ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben. 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** und gehackte **Kräuter** hinzufügen, **Butter*** schmelzen lassen, umrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Haselnusskerne grob hacken.



Für die Karotten

Einen großen Topf mit reichlich heißem **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

Karotten schälen und längs vierteln. **Karottenviertel** in ca. 5 cm lange Stifte schneiden.

Enden der **Buschbohnen** entfernen und **Buschbohnen** quer halbieren.

Karottenstifte und **Bohnen** im kochenden **Wasser** für ca. 8 Min. bissfest kochen.



Für die Soße

In derselben Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Nürnberger Würstchen darin 5 – 6 Min. goldbraun anbraten.

Würstchen herausnehmen, erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und **Zwiebelstreifen** darin 1 – 2 Min. lang anschwitzen. Pfanne mit angerührter **Soße** ablöschen und für weitere 2 – 3 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** etwas eindickt.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

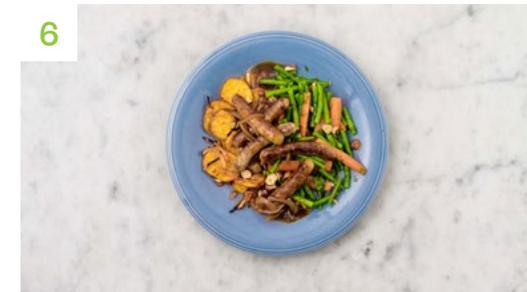


Haselnüsse rösten

In einem hohen Rührgefäß 200 ml [300 ml | 400 ml] **Wasser***, **kräftige Rinderbrühe**, **Stärke** und **Balsamicoreme** verrühren.

Restliche **Zwiebel** in feine Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne **Haselnusskerne** so lange rösten, bis sie duften. Aus der Pfanne nehmen.



Anrichten

Kartoffeln, **Gemüse**, **Würstchen** und **Soße** auf Tellern anrichten. **Gemüse** mit gehackten **Haselnüssen** toppen und genießen.

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>

