

Tomatiges Würstchen-Paprika-Gulasch mit käsigem Kartoffelpüree

Family Thermomix kocht • 663 kcal • Tag 2 kochen

14



Wiener Würstchen



vorgegarte Kartoffelwürfel



Paprika multicolor



Zwiebel



Schnittlauch



Thymian



Knoblauchzehe



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Tomatenmark



mittelscharfer Senf



geriebener Junger Gouda



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf mit Deckel und 1 Kartoffelstampfer

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Wiener Würstchen	200 g	300 g	400 g
vorgegarte Kartoffelwürfel	400 g	600 g	800 g
Paprika multicolor NL BE ES	1	2	2
Zwiebel DE	1	1	2
Schnittlauch/Thymian	10 g	10 g	10 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	10 g	15 g	20 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	4 g	4 g
Tomatenmark	35 g**	52,5 g**	70 g
mittelscharfer Senf 9)	5 ml**	7,5 ml**	10 ml
geriebener Junger Gouda 7)	50 g	75 g	100 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. 610 g)
Brennwert	458 kJ/109 kcal	2772 kJ/663 kcal
Fett	6,50 g	39,37 g
– davon ges. Fettsäuren	3,15 g	19,09 g
Kohlenhydrate	8,20 g	49,66 g
– davon Zucker	2,03 g	12,32 g
Eiweiß	4,49 g	27,18 g
Salz	0,913 g	5,529 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 10) Sellerie
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande BE: Belgien
ES: Spanien



1 Zu Beginn

In einen großen Topf mit Deckel reichlich **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen.

Inzwischen **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.

Paprika halbieren, entkernen und in ca. 2,5 cm Stücke schneiden.

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren.



2 Kartoffeln kochen

Kartoffelwürfel in den Topf geben und ca. 8 Min. abgedeckt köcheln lassen, bis sie weich sind.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



3 Für die Soße

Zwiebel und **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Paprikastücke** und 10 g [15 g | 20 g] **Öl*** hinzugeben und **4 Min./100°C/☞/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Wiener Würstchen** in 2 cm Stücke schneiden.



4 Soße kochen

150 g [200 g | 250 g] **Wasser***, „Hello **Paprika**“, die Hälfte „Hello **Muskat**“, die Hälfte [drei Viertel | alles] vom **Tomatenmark**, die Hälfte [drei Viertel | alles] vom **Senf** und **Thymianzweige** in den Mixtopf zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **7 Min./100°C/☞/Stufe 1** köcheln lassen.

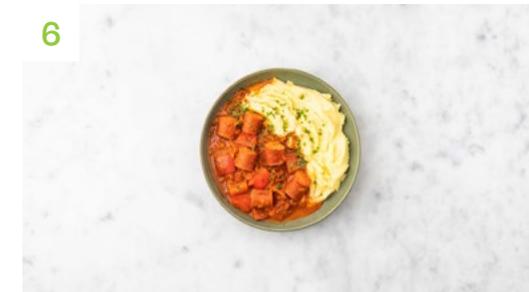
Würstchen zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **3 Min./100°C/☞/Stufe 1** erwärmen.



5 Für das Püree

Kartoffelwürfel nach der Garzeit mithilfe des Deckels abgießen, dabei 50 ml [75 ml | 100 ml] **Kochwasser** auffangen.

Kartoffeln zurück in den Topf geben, restliches „Hello **Muskat**“, **geriebenen Gouda**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** und aufgefangenes **Kochwasser** dazugeben und mithilfe eines Kartoffelstampfers zu einem **Püree** stampfen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Thymian aus dem Mixtopf entfernen (**Achtung: heiß!**) und **Gulasch** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Würstchen-Gulasch und käsiges **Kartoffelpüree** auf tiefe Teller verteilen. Mit **Schnittlauch** garnieren.

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>

