

Bärenhunger auf Kartoffeleintopf mit Bacon

Wiener Würstchen, Süßkartoffel und Porree

Family 30 – 40 Minuten • 701 kcal • Tag 5 kochen

36



Wiener Würstchen



Bacon (Streifen)



mehlig. Kartoffeln



Süßkartoffel



Porree



Karotte



Zwiebel



Schnittlauch



Hühnerbrühe

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 großen Topf mit Deckel, Gemüeschäler und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Wiener Würstchen	4	6	8
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
mehlig. Kartoffeln	2	3	4
Süßkartoffel ES US EG HN	1	1	1
Porree NL DE	1	2	2
Karotte DE	1	1	2
Zwiebel DE	1	1	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 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. 800 g)
Brennwert	367 kJ/88 kcal	2932 kJ/701 kcal
Fett	4,57 g	36,55 g
– davon ges. Fettsäuren	1,83 g	14,63 g
Kohlenhydrate	7,94 g	63,47 g
– davon Zucker	2,24 g	17,93 g
Eiweiß	3,39 g	27,11 g
Salz	0,655 g	5,233 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: Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **US:** Vereinigte Staaten **EG:** Ägypten **HN:** Honduras



Kleine Vorbereitung

Erhitze 400 ml [600 ml | 800 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

Süßkartoffel und **Kartoffeln** schälen und in 1 – 2 cm Stücke schneiden.

Porree längs halbieren, gründlich auswaschen und in 1 cm Halbmonde schneiden.

Karotte schälen und in 0,5 cm Scheiben schneiden.

Tipp: Du kannst das Gemüse in einer großen Schüssel zwischenlagern, um etwas Platz zu schaffen.



Weiter geht's

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.



Eintopf starten

In einem großen Topf mit Deckel ohne Fettzugabe **Zwiebelstreifen** und **Baconstreifen** 2 – 3 Min. bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Gesamtes **Gemüse** hinzugeben und weitere 2 – 3 Min. anschwitzen.



Eintopf kochen

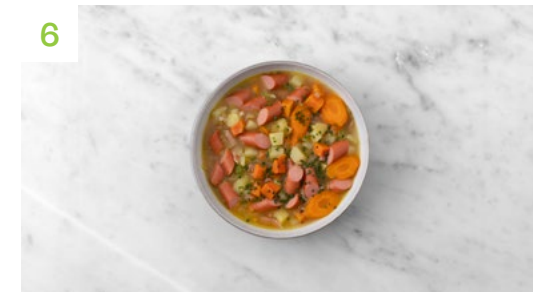
Topfinhalt mit 400 ml [600 ml | 800 ml] heißem **Wasser*** und **Hühnerbrühpulver** ablöschen, mit **Salz*** würzen und abgedeckt ca. 12 – 15 Min. kochen lassen, bis das **Gemüse** weich genug ist. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Für die Würstchen

Würstchen in 2 cm dicke, schräge Scheiben schneiden und in den letzten 3 Min. mit in die **Suppe** geben.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



Anrichten

Kartoffeleintopf auf tiefen Tellern anrichten und mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen.

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>

