

# Rindsbratwurst mit fixem Kartoffelsalat

## Radieschen und Gurken

Zeit sparen Family 15 Minuten • 883 kcal • Tag 2 kochen

15



Rindsbratwurst



vorgegarte Kartoffelwürfel



Gurke



Crème fraîche



Radieschen



Frühlingszwiebel



Schnittlauch



süßer Senf



Mayonnaise



Gewürzmischung „Hello Paprika“



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Zucker\*, Olivenöl\*, Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Essig\*

## Kochutensilien

1 große Pfanne und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rindsbratwurst	4	6**	8
vorgegarte Kartoffelwürfel	400 g	600 g	800 g
Gurke <b>NL</b>   <b>ES</b>	1	1	2
Crème fraîche <b>7</b> )	100 g	200 g	200 g
Radieschen <b>NL</b>   <b>IT</b>	100 g	150 g	200 g
Frühlingszwiebel <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>MA</b>   <b>EG</b>	1	2	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
süßer Senf <b>9</b> )	15 ml	15 ml	30 ml
Mayonnaise <b>8</b> ) <b>9</b> )	25 g	25 g	50 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	10 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. 600 g)
Brennwert	595 kJ/142 kcal	3695 kJ/883 kcal
Fett	10,85 g	67,39 g
– davon ges. Fettsäuren	3,78 g	23,48 g
Kohlenhydrate	7,20 g	44,74 g
– davon Zucker	1,67 g	10,35 g
Eiweiß	3,96 g	24,57 g
Salz	0,617 g	3,830 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) **8**) Eier **9**) Senf

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **MA:** Marokko

**EG:** Ägypten **IT:** Italien **ES:** Spanien

1



2



3



## Kartoffeln braten

In einer großen Pfanne 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl\*** erhitzen. **Kartoffelwürfel** darin ca. 6 – 8 Min. anbraten, bis diese leicht gebräunt sind.

**Kartoffelwürfel** dann mit „**Hello Paprika**“, **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

Währenddessen **Gurke** längs halbieren und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

**Radieschen** vierteln.

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

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.

## Salat zubereiten

In einer großen Schüssel **Crème fraîche**, **Mayonnaise**, **süßen Senf**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig\***, 1 Prise **Zucker\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** verrühren.

**Gurken**, **Radieschen**, **Schnittlauch**, **Kartoffelwürfel** und weiße **Frühlingszwiebelringe** unter das **Dressing** heben.

**Tipp:** Den **Kartoffelsalat** ruhig etwas **kräftiger abschmecken**, die **Kartoffeln** nehmen viel **Geschmack** auf.

## Würstchen braten & anrichten

In der großen Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** bei hoher Hitze erwärmen. **Rindsbratwürste** darin 3 – 4 Min. unter Wenden anbraten, bis sie durchgegart sind.

**Kartoffelsalat** auf Teller verteilen, **Würstchen** dazu anrichten, mit grünen **Frühlingszwiebelringen** bestreuen 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>

