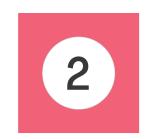


Thüringer Bratkartoffelpfanne

mit Gurkensalat und süßer Senf-Mayo

Zeit Sparen 10 – 20 Minuten • 833 kcal • Tag 2 kochen









Thüringer Rostbratwurst vorgegarte Kartoffelwürfel







Gewürzmischung "Hello Patatas"



süßer Senf



Mayonnaise



Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche* öl*, Weißweinessig*, Pfeffer*, Salz*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 kleine Schüssel und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P	
Thüringer Rostbratwurst 9)	200 g	300 g	400 g	
vorgegarte Kartoffelwürfel	400 g	600 g	800 g	
Gurke NL ES	1	1,5**	2	
Zwiebel DE	1	1	2	
Gewürzmischung "Hello Patatas"	4 g	6 g	8 g	
Gewürzmischung "Hello Grünzeug"	4 g	6 g**	8 g	
süßer Senf 9)	30 ml	45 ml	60 ml	
Mayonnaise 8) 9)	75 g	100 g	150 g	
**Dooghto die honëtigte Mongo Die galieferte Mango in Deiner Bay				

^{**}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. 570 g)	
Brennwert	610 kJ/146 kcal	3487 kJ/833 kcal	
Fett	10,7 g	61 g	
– davon ges. Fettsäuren	2,5 g	14,3 g	
Kohlenhydrate	8,5 g	48,5 g	
– davon Zucker	2,3 g	13,1 g	
Eiweiß	3,8 g	21,9 g	
Salz	0,64 g	3,64 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: 8) Eier 9) Senf

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien



Währenddessen

Bratkartoffeln anbraten

Thüringer in 1 cm Stücke schneiden.

In einer großen Pfanne 2 EL [3 EL | 4 EL] Öl* erhitzen.

Tipp: Wenn Du für 3 oder 4 Personen kochst, benutze 2 Pfannen.

Zwiebel grob würfeln.

In einer kleinen Schüssel süßen Senf und Mayonnaise zu einem Dip vermengen.

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Dip, die Hälfte [drei Viertel | gesamtes]
"Hello Grünzeug", 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Weißweinessig*, Salz* und Pfeffer* zu einem Dressing

Vorgegarte Kartoffelwürfel, Zwiebel, Thüringer und "Hello Patatas" darin 6 – 8 Min.

anbraten, bis die Kartoffeln gebräunt sind. Mit Salz* und Pfeffer* abschmecken.

Gurke in feine Scheiben hobeln oder schneiden.

Gurke in die Schüssel mit dem Dressing geben und vermengen.



Anrichten

Bratkartoffelpfanne nach der Garzeit auf Teller verteilen.

Gurkensalat daneben anrichten und mit dem Mayodip servieren.

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

