

Thüringer Bratkartoffelpfanne mit Gurkensalat und süßer Senf-Mayo

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



Thüringer Rostbratwurst



vorgegarte Kartoffelwürfel



Gurke



Zwiebel



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



Gewürzmischung
„Hello Grünzeug“



süßer Senf



Mayonnaise



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Weißweinessig*, Pfeffer*, Salz*

Kochutensilien

1 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 kleine 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 MA | 1 | 1,5** | 2 |
| Zwiebel DE NL EG | 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 |

**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 **EG:** Ägypten **ES:** Spanien **MA:** Marokko

1



2



3



Bratkartoffeln anbraten

Zwiebel grob würfeln.

Thüringer in 1 cm Stücke schneiden.

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

Vorgegarte Kartoffelwürfel, **Zwiebel**, **Thüringer** und „**Hello Patatas**“ darin 6 – 8 Min. anbraten, bis die **Kartoffeln** gebräunt sind. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

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

Währenddessen

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

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Dip**, „**Hello Grünzeug**“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** vermengen.

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 **Mayo-Dip** 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>

