

# Kartoffeleintopf mit Bacon

Wiener Würstchen, Süßkartoffel und Porree

One-Pot-Gericht Family Thermomix übernimmt alles • 701 kcal • Tag 5 kochen



Wiener Würstchen



Bacon (Streifen)



mehlig. Kartoffeln



Süßkartoffel



Porree



Karotte



Zwiebel



Schnittlauch



Hühnerbrühe



- 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

Salz\*, Wasser\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

Thermomix®

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Wiener Würstchen	4	6	8
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
mehlig. Kartoffeln	200 g	300 g	400 g
Süßkartoffel <b>ES</b>   <b>US</b>   <b>EG</b>   <b>HN</b>	1	1	1
Porree <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>ES</b>	1	2	2
Karotte <b>DE</b>   <b>IL</b>   <b>NL</b>   <b>FR</b>   <b>IT</b>   <b>ES</b>	1	1	2
Zwiebel <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>EG</b>	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	368 kJ/88 kcal	2934 kJ/701 kcal
Fett	4,6 g	36,7 g
– davon ges. Fettsäuren	1,8 g	14,7 g
Kohlenhydrate	7,9 g	63,4 g
– davon Zucker	2,2 g	17,7 g
Eiweiß	3,4 g	27,1 g
Salz	0,59 g	4,74 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 **ES:** Spanien **US:** Vereinigte Staaten **EG:** Ägypten **HN:** Honduras **IL:** Israel **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **IT:** Italien



## Zerkleinern

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben.

**Süßkartoffel** und **Kartoffeln** schälen, in ca. 3 cm Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern. **Kartoffelmischung** in den Varoma-Behälter umfüllen.



## Dämpfen

**Gemüse** in den Varoma-Behälter zugeben und Varoma verschließen.

500 g [600 g | 800 g] **Wasser\***, **Hühnerbrühpulver**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben, Varoma aufsetzen und **25 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## Dünsten

**Zwiebel** abziehen, halbieren und in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

**Baconstreifen** und 10 g [10 g | 15 g] **Öl\*** zugeben und **5 Min./120 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen das **Gemüse** schneiden.



## Währenddessen

**Würstchen** in der Mitte schräg halbieren und in den Gareinsatz legen.

**Schnittlauch** in sehr kleine Röllchen schneiden.

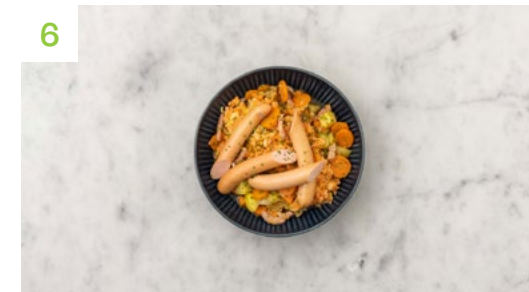
Nach der Vorgarzeit Varoma abnehmen, vorsichtig öffnen (**Achtung: heiß!**), **Gemüse** mischen und dabei den Rühraufsatz entfernen. Varoma wieder verschließen. Gareinsatz einsetzen, Varoma wieder aufsetzen und weitere **5 Min./Varoma/Stufe 1** garen.



## Gemüse schneiden

**Porree** längs halbieren und in 1 cm Halbringe schneiden.

**Karotte** schälen und in 0,5 cm Scheiben schneiden.



## Anrichten

Varoma abnehmen und Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen. **Gemüse** in eine große Schüssel umfüllen. Mit der heißen **Brühe** aus dem Mixtopf übergießen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Eintopf** auf tiefe Teller verteilen, **Würstchen** obenauf legen, mit **Schnittlauchröllchen** toppen 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>

