

Kartoffeleintopf mit Bacon

Wiener Würstchen, Süßkartoffel und Porree

Family One-Pot-Gericht Thermomix übernimmt alles • 710 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*, Öl*

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 ES US EG HN	1	1	1
Porree DE NL ES	1	2	2
Karotte DE IL NL FR IT ES	1	1	2
Zwiebel DE NL EG	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	372 kJ/89 kcal	2970 kJ/710 kcal
Fett	4,6 g	36,7 g
– davon ges. Fettsäuren	1,8 g	14,7 g
Kohlenhydrate	8,1 g	64,6 g
– davon Zucker	2,2 g	17,9 g
Eiweiß	3,4 g	27,2 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 **IL:** Israel **NL:** Niederlande

FR: Frankreich **IT:** Italien **ES:** Spanien **US:** Vereinigte Staaten

EG: Ägypten **HN:** Honduras



1 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.



4 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.



2 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.



5 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.



3 Gemüse schneiden

Porree längs halbieren und in 1 cm Halbringe schneiden.

Karotte schälen und in 0,5 cm Scheiben schneiden.



6 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>

