

# Wiener Würstchen mit Kartoffelpüree

dazu Sommersalat, Ketchup und Senf

Zeit Sparen 15 – 25 Minuten • 650 kcal • Tag 2 kochen



Wiener Würstchen



vorgegarte Kartoffelwürfel



Milch



Gewürzmischung „Hello Muskat“



kleine Salatgurke



rote Kirschtomaten



Pflücksalat



Buttermilch-Zitronen-Dressing



mittelscharfer Senf



Ketchup



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Pfeffer\*, Butter\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 große Schüssel, 1 großer Topf, 1 großer Topf mit Deckel und 1 Kartoffelstampfer

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Wiener Würstchen	4	6	8
vorgegarte Kartoffelwürfel	400 g	600 g	800 g
Milch <b>7)</b>	200 g	300 g**	400 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10)</b>	5 g	10 g	10 g
kleine Salatgurke	1	2	2
rote Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Pflücksalat	75 g	100 g	150 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing <b>7) 8) 9)</b>	50 ml	100 ml	100 ml
mittelscharfer Senf <b>9)</b>	10 ml	20 ml	20 ml
Ketchup <b>10)</b>	25 g	37,5 g**	50 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. 620 g)
Brennwert	437 kJ/104 kcal	2721 kJ/650 kcal
Fett	6,1 g	37,8 g
– davon ges. Fettsäuren	2,4 g	14,8 g
Kohlenhydrate	8,6 g	53,6 g
– davon Zucker	2,3 g	14 g
Eiweiß	3,8 g	23,7 g
Salz	0,74 g	4,6 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 **10)** Sellerie (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

1



2



3



## Kartoffeln kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser\*** füllen. Einmal aufkochen lassen und Hitze ausstellen.

**Wiener Würstchen** in den Topf geben und ca. 10 Min. ziehen lassen.

In einem großen Topf mit Deckel **Kartoffelwürfel**, **Milch** und „**Hello Muskat**“ mit etwas **Salz\*** aufkochen und ca. 8 Min. abgedeckt köcheln lassen, bis die **Kartoffelwürfel** weich sind.

## Für den Salat

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

**Kirschtomaten** halbieren.

In einer großen Schüssel **Gurkenscheiben**, **Kirschtomaten** und **Salat** mit **Buttermilch-Zitronen-Dressing** vermengen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

## Fertigstellen

Nach Ende der Garzeit **Kartoffelwürfel** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Butter\*** mit einem Kartoffelstampfer zu einem cremigen **Püree** verarbeiten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Wiener Würstchen**, **Kartoffelpüree** und **Salat** auf Teller verteilen. Mit **Senf** und **Ketchup** 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>

