

# Auf die Möhre! Pommestüte mit Würstchen

Beliebte Kindergerichte mit Snack-Spaß

schnell 25 – 35 Minuten • 903 kcal • Tag 2 kochen

39



Nürnberger Bratwürstchen



Pommes Frites



Karotte



Apfel



gemahlener Zimt



Ketchup



Tomate (Roma)



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Zucker\*, Wasser\*, Öl\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne,  
1 Kartoffelstampfer und 1 kleiner Topf mit Deckel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Nürnberger Bratwürstchen	10	15	20
Pommes Frites	500 g	750 g	1000 g
Karotte <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>ES</b>   <b>IL</b>	2	3	4
Apfel <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>IT</b>	2	3	4
gemahlener Zimt	1 g**	2 g	2 g
Ketchup <b>10)</b>	25 g	50 g	50 g
Tomate (Roma) <b>NL</b>   <b>MA</b>   <b>ES</b>	1	2	2

\*\*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. 720 g)
Brennwert	528 kJ/126 kcal	3780 kJ/903 kcal
Fett	6,4 g	45,9 g
– davon ges. Fettsäuren	1,9 g	13,8 g
Kohlenhydrate	13,3 g	95,3 g
– davon Zucker	4,9 g	35,3 g
Eiweiß	3,3 g	23,3 g
Salz	0,31 g	2,24 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: 10)** Sellerie

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel **MA:** Marokko **IT:** Italien



## Bunte Pommes rösten

Heize den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze (210 °C Umluft) vor.

**Karotten** nach Belieben schälen, quer halbieren und in 5 cm lange, 1 cm dicke Stifte schneiden.

**Pommes frites** und **Karotten** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht **salzen\*** und ca. 15 - 20 Min. goldbraun und knusprig backen.



## Apfelmus stampfen

Wenn die **Apfelstücke** weich sind, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Wasser\*** und **Zimt** nach Belieben hinzugeben und mithilfe eines Kartoffelstampfers fein zerstampfen. Mit **Zucker\*** abschmecken.



## Pommestüte basteln

Schneide ein Stück Backpapier diagonal in zwei große Dreiecke. Falte nun die beiden längeren Ecken des Dreiecks so eng übereinander, dass eine trichterförmige Tüte entsteht. Klappe nun die obere Ecke in den Trichter hinein, um alles zu festigen. Nutze evtl. ein wenig Klebeband, wenn nötig. Wiederhole dies mit dem zweiten Backpapier-Dreieck um 2 **Pommes-Tüten** zu haben.

**Tipp:** Pommestüten lassen sich auch wunderschön bemalen!



## Würstchen anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Nürnberger** darin 3 – 4 Min. rundum anbraten, bis die **Würstchen** bräunen.

In einer kleinen Schüssel **Tomate** grob raspeln. **Ketchup** mit der **Tomate** mischen.



## Apfelmus zubereiten

**Äpfel** schälen, Kerngehäuse entfernen und **Äpfel** in 1 cm große Stücke schneiden.

**Apfelstücke** in einen kleinen Topf geben, 4 EL [6 EL | 8 EL] **Wasser\*** und eine Prise **Zucker\*** dazugeben, Deckel aufsetzen und bei mittlerer Hitze ca. 10 – 12 Min. köcheln lassen, bis die **Äpfel** weich sind. Dabei gelegentlich umrühren.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## Anrichten

Bunte **Pommes** in der **Pommestüte** neben den **Würstchen** anrichten.

**Apfelmus** in tiefen Tellern servieren.

**Pommes** und **Würstchen** mit **Tomatendip** genießen.

Guten Appetit und viel Spaß!

**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>

