



Bratwurst "Italico" und "Popeye"

mit lauwarmem Kartoffelsalat und Antipasti



EXTRA FLEISCH

Bratwurst "Popeye"



Grillido "Popeye"



Grillido "Italico"



Kartoffeln (Drillinge)



Hartkäse ital. Art



Balsamicoessig



Zucchini



rote Spitzpaprika



Rucola



Gewürzmischung "HelloMediterraneo"

20 [25|30] Min.

40 [45|45] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Neuentdeckung

Tag 1 - 5 kochen

Ein Hoch auf unser Hello Extra! Denn es gibt nur eines, das besser ist als würzige „Italico“-Bratwürste: eine Extraportion würzige „Popeye“-Bratwürste. Alle Fleischliebhaber kommen so voll auf ihre Kosten. Perfekt zur Wurst passen selbst gemachte Antipasti, Rucola, geriebener Käse und Kartoffelsalat. Und sonst? **Ballaststoffe** und **Proteine** findest Du in diesem Rezept en masse. Lass es Dir schmecken!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Rucola** ab und tupfe den **Rucola** mit **Küchenpapier** trocken. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Schüssel**.



1 KARTOFFELN BACKEN

Ungeschälte **Kartoffeln** halbieren, in ca. 1,5 cm breite Spalten schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Die **Hälfte** der **Gewürzmischung, Olivenöl*, Salz*** und **Pfeffer*** auf die **Kartoffelspalten** geben, alles vermischen und flach auf dem Blech ausbreiten (etwas Platz für die Würste lassen).

Kartoffelspalten 15 Min. im Backofen backen.



4 WÜRSTE BACKEN

Bratwürste schräg in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Würste zu den **Kartoffelspalten** geben und zusammen weitere 17 – 20 Min. im Backofen backen, bis die **Kartoffelspalten** braun sind.



2 RUCOLAPESTO HERSTELLEN

Hartkäse halbieren, in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und etwas davon für die Dekoration beiseitestellen.

Rucola in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, in den Mixtopf zugeben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Öl*, Salz*, Pfeffer*,** restliche **Gewürzmischung** und **Balsamicoessig** zugeben, **10 Sek./Stufe 4** vermengen und **Rucolapesto** in eine große Schüssel umfüllen.



5 KURZ VOR DEM GENUSS

Varoma abnehmen, **Gemüse** in die große Schüssel zum **Pesto** geben und alles vermengen. Eventuell etwas Garflüssigkeit zugeben.

Kartoffelspalten und **Wurststücke** ebenfalls zugeben.

Alles gut vermengen und **Kartoffelsalat** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 GEMÜSE DÄMPFEN

Ende der **Spitzpaprika** abschneiden, Kerngehäuse vorsichtig entfernen, **Paprika** in dünne Ringe schneiden und in den Varoma-Behälter geben.

Zucchini in dünne Scheiben schneiden und zugeben. **Gemüse** mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und Varoma-Behälter verschließen. Mixtopf nicht ausspülen.

Wasser* in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **15 Min./Varoma/Stufe 1** garen.



6 ANRICHTEN

Lauwarmen **Kartoffelsalat** auf Teller verteilen, mit zerkleinertem **Hartkäse** bestreuen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	900 g	1200 g
Gewürzmischung „HelloMediterraneo“	2 g	4 g	4 g
Zucchini BE PL	1	1 (groß)	2
rote Spitzpaprika NL PL	1	2	2
Balsamicoessig 1) 11)	12 ml	24 ml	24 ml
Grillido "Italico"	240 g	360 g	480 g
Grillido "Popeye"	240 g	360 g	480 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Hartkäse ital. Art 2) 5)	20 g	20 g	40 g
Olivenöl*	½ EL	¾ EL	1 EL
Öl*	je ½ EL	je ¾ EL	je 1 EL
Wasser*	350 g		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

📌 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	399 kJ/95 kcal	2527 kJ/604 kcal
Fett	4 g	25 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	8 g
Kohlenhydrate	9 g	56 g
- davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	6 g	37 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

BE: Belgien, NL: Niederlande, PL: Polen

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!