



# FRÜHLINGSHAFTER KARTOFFELEINTOPF

mit Porree, Bacon und Frankfurter Würstchen

## KIDS HIT



YEAH!



-  Süßkartoffel
-  Porree
-  Karotte
-  Zwiebel
-  Schnittlauch
-  Kartoffeln
-  Rinderbrühe
-  Bacon (Würfel)
-  Stangensellerie
-  Frankfurter Würstchen

### Mahlzeit zum Überlegen!



Heute gibt es orangefarbene Kartoffelstückchen im Eintopf! Wie? Wir haben eine besondere Kartoffel zu Euren normalen Kartoffeln zugefügt, die eine ganz besondere Farbe und einen besonderen Geschmack mitbringt. Apropos: Wisst Ihr eigentlich, woher Kartoffeln und auch die Süßkartoffeln kommen? Kleiner Tipp: Christoph Kolumbus dachte bei der Entdeckung dieses Landes, dass er in Indien gelandet wäre, wo er eigentlich hinwollte.



 30 Minuten  Stufe 1  
 Tag 1-5 kochen



## MARCOS TIPPS FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch den **Schnittlauch** mit einer Schere in kleine Röllchen schneiden, das ist sicher und macht Spaß!



## LOS GEHT'S

Wascht das **Gemüse** ab.

Zum Kochen benötigt Ihr **1 großen Topf**, **1 hohes Gefäß** und **1 große Schüssel**.



**1 KLEINE VORBEREITUNG**  
**Süßkartoffel** und **Kartoffeln** schälen und in 1 – 2 cm kleine Stücke schneiden. **Porree** längs halbieren, auswaschen und in 1 cm dicke Ringe schneiden. **Karotte** schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. **Stangensellerie** ebenfalls in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Das **Gemüse** in einer großen Schüssel zwischenlagern, um etwas Platz zu schaffen.



**2 WEITER GEHT'S**  
**Zwiebel** halbieren, abziehen und in feine Streifen schneiden. In einem hohen Gefäß **Wasser\*** und mitgelieferte **Rinderbrühe** vermischen.



**3 EINTOPF STARTEN**  
Einen großen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und **Zwiebelstreifen** und **Baconwürfel** ohne Zugabe von Fett darin 2 – 3 Min. anschwitzen. Danach das gesamte **Gemüse** hinzugeben und weitere 2 – 3 Min. anschwitzen.



**4 EINTOPF KOCHEN**  
**Gemüse** mit vorbereiteter **Brühe** ablöschen, mit **Salz\*** abschmecken und abgedeckt für 12 – 15 Min. kochen lassen, bis das **Gemüse** weich ist. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



**5 FÜR DIE WÜRSTCHEN**  
Die **Würstchen** schräg in 2 cm Scheiben schneiden und zum Aufwärmen in den letzten 3 Min. mit in die **Suppe** geben. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. **Kartoffeleintopf** auf tiefen Tellern anrichten, mit geschnittenem **Schnittlauch** bestreuen und genießen.

## 3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Süßkartoffel <b>US</b>	1	1 (groß)
Kartoffeln <b>DE</b>	3	4
Karotte <b>NL</b>	1	2
Porree <b>NL</b>	1	1
Stangensellerie <b>3) NL   ES</b>	1	2
Zwiebel <b>EG</b>	1	2
Rinderbrühe	6 g	8 g
Bacon (Würfel)	75 g	100 g
Frankfurter Würstchen	6	8
Schnittlauch	10 g	10 g
Wasser* für Schritt 2	600 ml	800 ml
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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	347 kJ/83 kcal	2.628 kJ/628 kcal
Fett	4 g	31 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	12 g
Kohlenhydrate	8 g	61 g
– davon Zucker	2 g	16 g
Eiweiß	3 g	24 g
Salz	1 g	3 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

3) Sellerie

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

### URSPRUNGLÄNDER

**NL:** Niederlande **US:** Vereinigte Staaten von Amerika  
**EG:** Ägypten **DE:** Deutschland **ES:** Spanien

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

**DE** +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
**AT** +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

**guten Appetit!**