



# KARTOFFELSALAT MIT GURKE UND RADIESCHEN, dazu knuspriger Bacon

## ADD-ON



Gurke



Schnittlauch



mittelscharfer Senf



Radieschen



Frühlingszwiebel



Schmand



Bacon (Würfel)



Weißweinessig



vorw. festk. Kartoffeln

20 Minuten

Stufe 1

Veggie

Ob zum Lunch oder als reichhaltige Beilage; unser Kartoffelsalat überzeugt mit knusprigem Bacon und einer guten Portion Vitaminen dank frischer Gurke, feinem Schnittlauch und knackigen Radieschen.

Wasche das **Gemüse** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf**, **1 kleine Pfanne** und **1 große Schüssel**.



## 1 KAROTFFELN KOCHEN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

**Kartoffeln** schälen, halbieren und in 1 cm breite Scheiben schneiden. Einen Topf mit heißem Wasser füllen, aufkochen lassen, **salzen\*** und **Kartoffelscheiben** darin ca. 8 Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** weich sind. In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren.



## 2 BACON ANBRATEN

**Bacon** in einer kleinen Pfanne, ohne Zugabe von Fett, für 4 – 6 Min. knusprig anbraten und aus der Pfanne nehmen.



## 3 DRESSING ZUBEREITEN

In einer großen Schüssel **Schmand**, **Essig**, **Senf**, 1 El **Olivenöl\***, 1 Prise **Zucker\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** verrühren.



## 4 GEMÜSE SCHNEIDEN

Enden der **Gurke** abschneiden, halbieren und Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen und **Gurke** in 0,5 cm breite Halbmonde schneiden.

**Radieschen** achteln.

Weißes und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in feine Ringe schneiden.

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



## 5 GEMÜSE VERRÜHREN

**Gurken**, **Radieschen**, **Schnittlauchröllchen** und weißen Teil der **Frühlingszwiebel** mit dem **Dressing** vermengen.



## 6 KARTOFFELSATLAT VOLLENDEN

**Kartoffeln** mithilfe des Deckels abgießen, kurz abkühlen lassen und unter das **Dressing** mischen. **Salat** in einer Schüssel anrichten und mit dem grünen Teil der **Frühlingszwiebel** und dem **Bacon** toppen.

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
vorw. festk. Kartoffeln <b>ES</b>   <b>GR</b>	600 g
Bacon (Würfel)	50 g
Weißweinessig <b>1</b>   <b>11</b>	12 ml
Schmand <b>5</b>	150 g
mittelscharfer Senf <b>4</b>	10 ml
Gurke <b>NL</b>   <b>BE</b>	1
Radieschen	100 g
Frühlingszwiebel <b>DE</b>   <b>IT</b>	1
Schnittlauch	10 g
Olivenöl* für Schritt 3	1 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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. 600 g)
Brennwert	388 kJ/93 kcal	2.289 kJ/547 kcal
Fett	4 g	23 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	5 g
Kohlenhydrate	9 g	55 g
– davon Zucker	2 g	9 g
Eiweiß	2 g	12 g
Salz	1 g	2 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

**1)** Glutenhaltiges Getreide **4)** Senf **5)** Milch **11)** Schwefeldioxid und Sulfite

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

## URSPRUNGLÄNDER

**ES:** Spanien **GR:** Griechenland **DE:** Deutschland **IT:** Italien **NL:** Niederlande **BE:** Belgien

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!