



KARTOFFELSALAT MIT EXTRA BRATWURST,

dazu gebratene Maiskolben und Limetten-Käse-Topping

EXTRA LECKERBISSEN

BRATWÜRSTE



Schmand



Maiskolben



Gurke



Frühlingszwiebeln



Dill



Radieschen



Limette



Parmesan-Snack



Butter



mittelscharfer Senf



vorw. festk. Kartoffeln



Bratwürste



30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe **1**

Tag **1-5** kochen

Extra Leckerbissen! Dein skandinavischer Kartoffelsalat erfährt heute ein Upgrade durch eine extra Bratwurst, die zum restlichen Gericht kombiniert wird. So verwöhnst Du Dich ganz besonders nach einem langen Arbeitstag. Dazu gibt es angebratene Maiskolben, die Du mit einer selbst gemachten Limettenbutter und geriebenem Hartkäse toppst. So lecker und abwechslungsreich, da kann Dein Feierabend nur gut starten!

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab.

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



1 ZU BEGINN

Blätter der **Maiskolben** entfernen.

Kartoffeln schälen, halbieren und in 1 cm breite Scheiben schneiden.

In einen großen Topf reichlich heißes Wasser füllen, aufkochen lassen und **salzen***.

Kartoffelscheiben und **Maiskolben** darin ca. 8 Min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das **Gemüse** schneiden.



4 ZITRONENBUTTER ZUBEREITEN

Nach Ende der Kochzeit **Maiskolben** aus dem Wasser nehmen und beiseitelegen.

Kartoffelscheiben mithilfe des Deckels abgießen, kurz abkühlen lassen und unter das **Dressing** heben.

In einer kleinen Schüssel ½ EL [¾ EL | 1 EL] **Limettenabrieb** mit **Butter, Salz*** und **Pfeffer*** vermischen.



2 GEMÜSE SCHNEIDEN

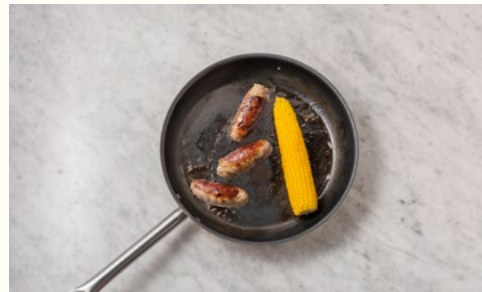
Gurke längs halbieren, Kerne entfernen und **Gurke** in 0,5 cm breite Halbmonde schneiden.

Radieschen achteln.

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

Limettenschale fein abreiben. **Limette** längs vierteln.

Dill fein hacken.



5 MAISKOLBEN BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Bratwürste** und **Maiskolben** zusammen 5 – 7 Min. rundherum anbraten. Leicht mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

In der Zwischenzeit **Parmesan** fein reiben.

Am Ende der Garzeit **Maiskolben** mit **Limettenbutter** und geriebenem **Parmesan** toppen.



3 DRESSING VERRÜHREN

In einer großen Schüssel **Schmand, Saft** von 1 [2 | 2] **Limettenviertel, Senf**, 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 Prise **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

Gurkenhalbmonde, Radieschenspalten, gehackten **Dill** und **weiße Frühlingszwiebelringe** unterheben.



6 ANRICHTEN

Kartoffelsalat auf Teller verteilen, **Bratwürste** und **Maiskolben** dazu anrichten, mit **grünen Frühlingszwiebelringen** bestreuen und mit **Limettenspalten** und restlichem **Senf** genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Maiskolben	2	3	4
vorw. festk. Kartoffeln	600 g	900 g	1.200 g
Gurke NL BE	1	1	2
Radieschen DE	150 g	200 g	300 g
Frühlingszwiebeln DE IT	2	3	4
Limette BR MX	1	1	2
Dill	10 g	10 g	10 g
Schmand 5)	150 g	250 g	300 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	20 ml	20 ml
Butter 5)	20 g	30 g	40 g
Parmesan-Snack 5) 15)	20 g	30 g	40 g
Bratwürste	6	9	12
(Oliven-)Öl* für Schritt 3 und 5	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 1.000 g)
Brennwert	529 kJ/127 kcal	5.630 kJ/1.346 kcal
Fett	7 g	80 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	27 g
Kohlenhydrate	9 g	96 g
- davon Zucker	2 g	20 g
Eiweiß	4 g	40 g
Salz	1 g	4 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

4) Senf 5) Milch 15) Milch (enthält Rohmilch)

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande BE: Belgien IT: Italien BR: Brasilien MX: Mexiko

#HelloFreshDE

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