



NÜRNBERGER WÜRSTCHEN

mit würzigem Ofengemüse und Gurkensalat

FAMILY HIGHLIGHT



rote Zwiebel



festk. Kartoffeln



Nürnberger Würstchen



rote Paprika



Porree



Petersilie



Majoran



Schmand



Gewürzmischung „Paprikagewürz“



Frühlingszwiebel



Gurke

Marcos Tipps für Kids



Mit Gewürzmischungen sparsam umgehen; kleine Kinder schmecken intensiver und können daher auf ein Zuviel empfindlich reagieren. Trotzdem: Auf Gewürze zu setzen ist wichtig, denn nur so kann sich bei den Kindern der Geschmack dafür entwickeln.

30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Tag 1-5 kochen



Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigt Ihr **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Pfanne**, **1 große Schüssel** und **1 kleine Schüssel**.



1 VORBEREITUNG

Heizt den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden.

Kartoffeln schälen und vierteln.

Porree längs einschneiden und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.

Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm breite Streifen schneiden.



4 FÜR DEN GURKENSALAT

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Gurke in sehr feine Scheiben hobeln oder schneiden.

Gurkenscheiben und **Frühlingszwiebelringe** in einer großen Schüssel zusammen mit 1 EL [1 ½ EL | 2 EL] **Kräuterschmand** vermengen.

Gurkensalat mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und beiseitestellen.



2 GEMÜSE BACKEN

Kartoffeln, **Porree**, **Paprika** und **Zwiebel** in einer großen Schüssel zusammen mit 1 EL [1 ½ EL | 2 EL] **Öl*** und der **Gewürzmischung** vermengen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und für 20 – 25 Min. backen, bis die **Kartoffeln** innen weich und außen leicht gebräunt sind sind.



5 WÜRSTCHEN BRATEN

1 EL [1 ½ EL | 2 EL] **Öl*** in einer großen Pfanne erhitzen und **Nürnberger Würstchen** darin 5 – 6 Min. lang unter Wenden knusprig braun anbraten.



3 WÄHRENDDESSEN

Petersilien- und **Majoranblätter** getrennt voneinander fein hacken.

In einer kleinen Schüssel **Schmand** mit der gehackten **Petersilie** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Würstchen, **Ofengemüse** und **Gurkensalat** auf Tellern anrichten. **Gemüse** mit einem Klecks **Kräuterschmand** toppen und nach Belieben mit gehacktem **Majoran** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
rote Zwiebel DE	1	2	2
festk. Kartoffeln	600 g	800 g	1.200 g
Porree DE	1	1	2
rote Paprika NL ES	1	1	2
Gewürzmischung „Paprikagewürz“	4 g	6 g	8 g
Petersilie glatt/Majoran	10 g	10 g	10 g
Frühlingszwiebel DE ES	1	2	2
Gurke ES	1	1 ½ ☺	2
Schmand 5)	150 g	225 g ☺	300 g
Nürnberger Würstchen	200 g	300 g	400 g
Öl* für Schritt 2 und 5	je 1 EL	je 1 ½ EL	je 2 EL
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.

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

	100 g	PORTION (ca. 850 g)
Brennwert	460 kJ/110 kcal	3.868 kJ/925 kcal
Fett	6,50 g	54,65 g
– davon ges. Fettsäuren	1,99 g	16,75 g
Kohlenhydrate	7,71 g	64,79 g
– davon Zucker	2,21 g	18,54 g
Eiweiß	2,96 g	24,91 g
Salz	0,301 g	2,534 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

5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien

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

#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