

Nürnberger Würstchen vom Blech mit Ofengemüse in Honig-Rosmarin-Marinade

Family **Wenig Vorbereitung** 30 – 40 Minuten • 834 kcal • Tag 2 kochen

28



Nürnberger Würstchen



Kartoffeln (Drillinge)



rote Zwiebel



Karotte



vorgegarte Rote Beete



Rosmarin



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



Schmand



süßer Senf



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Honig*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

2 Backbleche mit Backpapier und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Nürnberger Würstchen	10	15	20
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	800 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Karotte DE NL DK	2	3	4
vorgeargte Rote Beete	250 g	250 g	500 g
Rosmarin	10 g	10 g	10 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Schmand 7)	100 g	200 g	200 g
süßer Senf 9)	15 ml	15 ml	30 ml
Öl*, Honig*	Angaben im Text		
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. 640 g)
Brennwert	542 kJ/130 kcal	3488 kJ/834 kcal
Fett	8,28 g	53,26 g
– davon ges. Fettsäuren	3,26 g	20,96 g
Kohlenhydrate	9,48 g	60,97 g
– davon Zucker	4,62 g	29,70 g
Eiweiß	3,69 g	23,73 g
Salz	0,516 g	3,321 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: 7) Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **DK:** Dänemark



Vorbereitung

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

Karotten schälen und in ca. 5 cm lange und 1 cm dicke Stifte schneiden.

Zwiebel, halbieren, abziehen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden.

Rote Beete in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Rosmarin in 2 Stücke teilen.



Kartoffeln würzen

Kartoffeln nach Belieben schälen, größere **Kartoffeln** halbieren.

Kartoffeln auf die Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs geben, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** und **Gewürzmischung „Hello Patatas“** vermengen.



Gemüse marinieren

In einer großen Schüssel **Karotten**, **Rote Beete** und **Zwiebel** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig**, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und mit dem **Rosmarin** neben die **Kartoffeln** aufs Blech geben.

Die Schüssel für Schritt 5 beiseitestellen.

Alles zusammen für 25 – 30 Min. backen.



Würstchen backen

Würstchen auf ein weiteres mit Backpapier belegtes Backblech legen und für die letzten 15 Min. über dem Gemüseblech mitbacken.



Dip zubereiten

In der Schüssel aus Schritt 3 **Schmand** mit **süßem Senf** verrühren. Den **Dip** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Gemüse und **Kartoffeln** auf Teller verteilen. Die **Würstchen** daneben anrichten und den **Dip** dazureichen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

