

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

Family **Wenig Vorbereitung** 30 – 40 Minuten • 839 kcal • Tag 2 kochen

27



Nürnberger Würstchen



Kartoffeln (Drillinge)



rote Zwiebel



Karotte



vorgegarte Rote Beete



Rosmarin



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



Blütenhonig



Schmand



süßer Senf



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

2 Backbleche mit Backpapier, Gemüeschäler und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Nürnberger Würstchen	10	15	20
Kartoffeln (Drilllinge)	400 g	600 g	800 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Karotte DE NL DK	2	3	4
vorgearbete Rote Beete	250 g	250 g	500 g
Rosmarin	10 g	10 g	10 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Blütenhonig	8 g	15 g**	15 g
Schmand 7)	100 g	200 g	200 g
süßer Senf 9)	15 ml	15 ml	30 ml

**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	545 kJ/130 kcal	3511 kJ/839 kcal
Fett	8,26 g	53,26 g
– davon ges. Fettsäuren	3,25 g	20,96 g
Kohlenhydrate	9,67 g	62,33 g
– davon Zucker	4,81 g	31,02 g
Eiweiß	3,68 g	23,74 g
Salz	0,515 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 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 eine 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 **Honig**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **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.



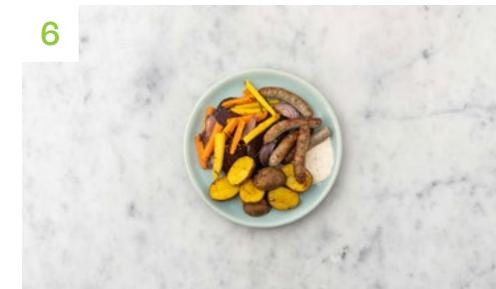
Würstchen backen

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. **Dip** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Gemüse und **Kartoffeln** auf Teller verteilen. **Würstchen** daneben anrichten und den **Dip** dazu reichen.

Guten Appetit!

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

