

# Sauerkraut-Kartoffel-Eintopf mit Bacon

getoppt Chorizo und einem Klecks Schmand

One-Pot-Gericht | unter 650 Kalorien | 30 – 40 Minuten • 604 kcal • Tag 2 kochen

26



mehlig. Kartoffeln



Chorizo



Sauerkraut



Bacon (Streifen)



Gewürzmischung  
„Hello Paprika“



Gemüsebrühe



Schmand



Gewürzmischung  
„Hello Fiesta“



Karotte-Lauch-Mix



Petersilie glatt



Schnittlauch



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Wasser\*, Salz\*, Zucker\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 großen Topf und Küchenpapier

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
mehlig. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Chorizo 7)	60 g	80 g	120 g
Sauerkraut 10)	0,5**	0,75**	1
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	2 g	4 g
Gemüsebrühe 10)	4 g	6 g	8 g
Schmand 7)	100 g	100 g	200 g
Gewürzmischung „Hello Fiesta“	2 g	4 g	6 g
Karotte-Lauch-Mix	225 g	300 g	450 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g

\*\*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. 740 g)
Brennwert	340 kJ/81 kcal	2529 kJ/604 kcal
Fett	4,73 g	35,22 g
– davon ges. Fettsäuren	2,08 g	15,45 g
Kohlenhydrate	6,39 g	47,56 g
– davon Zucker	2,17 g	16,15 g
Eiweiß	2,60 g	19,32 g
Salz	0,646 g	4,808 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) **10)** Sellerie

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



## Kleine Vorbereitung

**Kartoffeln** schälen und in 1 cm Würfeln schneiden.

**Chorizo** in 1 cm Würfeln schneiden.



## Chorizo braten

In einem großen Topf 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] Öl\* erhitzen. **Chorizo** darin 1 – 2 Min. unter Rühren anbraten. Aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abfetten lassen.



## Gemüse braten

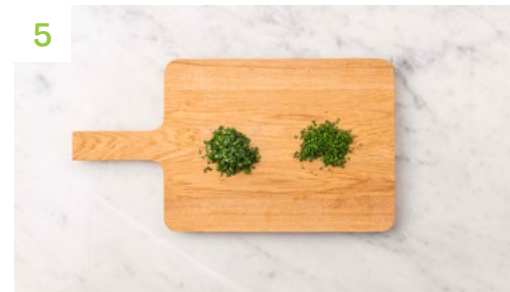
Hitze reduzieren, **Bacon** in den Topf geben und 1 – 2 Min. anschwitzen.

**Kartoffeln, Karotte-Lauch-Mix** und „Hello Paprika“ hinzugeben und weitere 5 Min. anschwitzen.



## Für die Suppe

**Topfinhalt** mit 400 ml [600 ml | 800 ml] Wasser\* ablöschen. **Gemüsebrühpulver**, „Hello Fiesta“ und die Hälfte [drei Viertel | alles] vom **Sauerkraut** zugeben, durchrühren und 15 – 17 Min. offen leicht köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind.



## In der Zwischenzeit

Harte Stiele von der **Petersilie** entfernen und **Petersilienblätter** und **Schnittlauch** grob hacken.



## Anrichten

**Kartoffel-Sauerkraut-Eintopf** mit Salz\*, Pfeffer\* und einer Prise Zucker\* abschmecken.

**Eintopf** auf tiefe Teller verteilen und nach Belieben mit **Schmand** toppen.

Geröstete **Chorizo** darauf anrichten und mit gehackten **Kräutern** garnieren.

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>

