



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



20 [25 | 25] Min. 35 [40 | 40] Min.

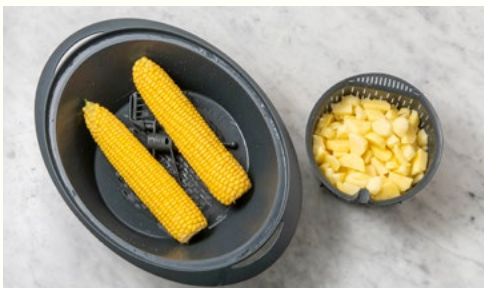
Stufe 1 Thermomix kocht

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 zerkleinertem Hartkäse toppst. So lecker und abwechslungsreich, da kann Dein Feierabend nur gut starten!

thermomix

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** und das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 Gemüsereibbe**, **1 große Pfannen**, **1 große Schüssel** und **1 kleine Schüssel**.



1 VORBEREITEN

Butter aus dem Kühlschrank nehmen.
Rührhaufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitz frei bleiben.
Kartoffeln schälen, halbieren, in 1 cm breite Scheiben schneiden und in den Gareinsatz geben. Überstehende **Kartoffelscheiben** in den Varoma-Behälter geben. **Maiskolben** in den Varoma-Behälter legen und Varoma verschließen.
Parmesan halbieren, in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 10** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



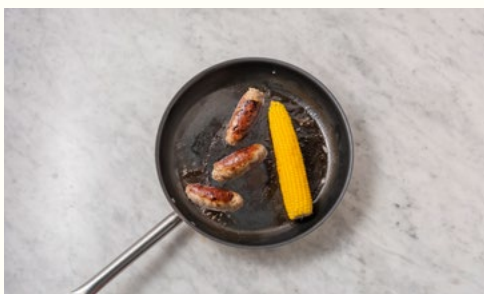
4 MISCHEN

Gurkenhalbmonde, Radieschenspalten, und **weiße Frühlingszwiebelringe** in die Schüssel zum **Dressing** geben und unterheben.
Varoma abnehmen und mit einer Gabel testen, ob die **Kartoffelscheiben** gar sind. Eventuell Varoma wieder aufsetzen und **5 Min./Varoma/Stufe 1** nachgaren. Danach Varoma abnehmen, Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen, **Kartoffelscheiben** in die Schüssel zugeben und mischen.



2 ZERKLEINERN & DÄMPFEN

Dill in ca. 2 cm große Stücke schneiden
Dillstücke in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.
500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Gareinsatz einsetzen, Varoma aufsetzen und **25 Min./Varoma/Stufe 1** garen.
Währenddessen Schale der **Limette** fein abreiben. **Limette** längs vierteln. In einer kleinen Schüssel $\frac{1}{2}$ EL [$\frac{3}{4}$ EL | 1 EL] **Limettenabrieb** mit **Butter, Salz*** und **Pfeffer*** vermischen und fortfahren.



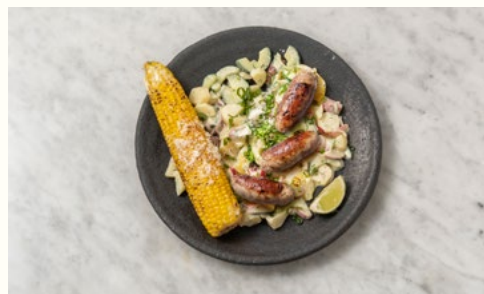
5 MAISKOLBEN BRATEN

1 EL [$1\frac{1}{2}$ EL | 2 EL] **Öl*** in einer Pfanne erwärmen. **Bratwürste** in der Pfanne rundherum knusprig braten.
Maiskolben in die Pfanne zugeben und kurz mitbraten. Leicht mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. **★TIPP:** Du kannst die **Maiskolben** auch direkt aus dem Dampf genießen.
Während die **Würste** braten, **Kartoffelsalat** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 FÜR DEN SALAT

Schmand, Saft von 1 [2 | 2] **Limettenviertel, mittelscharfen Senf**, 1 EL [$1\frac{1}{2}$ EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 Prise **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** in die Schüssel zum **Dill** geben und zu einem **Dressing** verrühren.
Gurke längs halbieren, Kerne entfernen und **Gurke** in 0,5 cm breite Halbmonde schneiden.
Radieschen achteln.
Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebeln** **getrennt voneinander** in feine Ringe schneiden.



6 ANRICHTEN

Kartoffelsalat auf Teller verteilen. **Bratwürste** dazu anrichten.
Maiskolben mit **Limettenbutter** bestreichen und mit **Hartkäse** bestreuen. Alles mit grünen **Frühlingszwiebelringen** bestreuen und mit **Limettenspalten** genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Butter 5)	20 g	30 g	40 g
vorw. festk. Kartoffeln	600 g	900 g	1.200 g
Parmesan-Snack 5) 15)	20 g	30 g	40 g
Maiskolben	2	3	4
Dill	10 g	10 g	10 g
Limette BR MX	1	1	2
Schmand 5)	150 g	250 g	300 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	20 ml	20 ml
Gurke NL BE	1	1	2
Radieschen DE	150 g	200 g	300 g
Frühlingszwiebeln DE IT	2	3	4
Bratwürste	6	9	12
Wasser* für Schritt 2		500 g	
(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

[f](#) [@](#) [▶](#) [P](#) #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