



SKANDINAVISCHER KARTOFFELSALAT MIT DILL, dazu gebratene Maiskolben und Limetten-Käse-Topping



HELLO ROTE FRÜHLINGSZWIEBEL

Ob rot oder grün – Frühlingszwiebeln jeder Art sind botanisch nicht verwandt mit dem Porree, trotz aller äußerlichen Ähnlichkeiten.



Schmand



Zuckermais



Gurke



rote Frühlingszwiebel



Dill



Radieschen



Limette



Hartkäse ital. Art



Butter



mittelscharfer Senf



vorw. festk. Kartoffeln

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

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

Heute gibt es einen der beliebtesten Salate überhaupt: den Kartoffelsalat. Und damit Du frühlingshaft genießen kannst, haben wir uns für die skandinavische Variante mit roter Frühlingszwiebel, Dill und Radieschen entschieden. Dazu gibt es angebratene Maiskolben, die Du mit einer selbst gemachten Limettenbutter und geriebenem Hartkäse toppst. So lecker und abwechslungsreich, da kann Dein Feierabend nur gut starten!



Wasche **Obst**, **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 große Pfanne** und **1 große Schüssel**.



1 LIMETTEN-KÄSE

Von der **Limette** 2 [3 | 4] ganz dünne Schalenstreifen schälen, dabei darauf achten, dass Du keine weißen Schalentteile mitschälst. **Hartkäse** halbieren und mit den **Limettenschalenstreifen**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben. **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



2 DRESSING ZUBEREITEN

Limette längs vierteln. **Dill** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Schmand**, **Soft** von 1 [2 | 2] **Limettenviertel**, **mittelscharfen Senf**, **Olivenöl***, etwas **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 4** zu einem **Dressing** verrühren und in eine große Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen.



3 KARTOFFELN GAREN

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben. **Kartoffeln** schälen, halbieren, in 1 cm breite Scheiben schneiden und in den Varoma-Behälter geben. **Maiskolben** auf die **Kartoffeln** legen und Varoma verschließen. **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **25 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Währenddessen das **Gemüse** schneiden.



4 GEMÜSE SCHNEIDEN

Gurke längs halbieren, Kerne entfernen und **Gurke** in 0,5 cm breite Halbmonde schneiden. **Radieschen** achteln. Roten und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in feine Ringe schneiden. **Gurkenhalbmonde**, **Radieschenspalten** und **rote Frühlingszwiebelringe** in die Schüssel zum **Dressing** geben und unterheben.



5 MAISKOLBEN BRATEN

In einer großen Pfanne **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen. Varoma abnehmen und **Maiskolben** rundherum kurz anbraten. Leicht mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. **★ TIPP:** Hier kannst Du je nach Geschmack *entscheiden, ob Du Deine Maiskolben angebräunt aus der Pfanne oder heiß gedämpft genießen möchtest.*

Kartoffeln ebenfalls zum **Dressing** in die große Schüssel geben, **Kartoffelsalat** mischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Maiskolben auf Teller verteilen, mit **Butter** bestreichen und mit **Limetten-Käse** bestreuen. **Kartoffelsalat** dazu anrichten, mit **grünen Frühlingszwiebelringen** bestreuen und mit **Limettenspalten** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Limette BR MX	1	1	2
Hartkäse ital. Art 2) 5)	20 g	30 g	40 g
Dill	10 g	10 g	10 g
Schmand 5)	150 g	225 g	300 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	15 ml	20 ml
vorw. festk. Kartoffeln DE	600 g	900 g	1.200 g
Zuckermais	2	3	4
Gurke NL ES	1	1	2
Radieschen	150 g	200 g	300 g
rote Frühlingszwiebel IT	2	3	4
Butter 5)	20 g	30 g	40 g
Olivenöl* für Schritt 2	10 g	15 g	20 g
Wasser* für Schritt 3		500 g	
Öl* für Schritt 5	2 EL	3 EL	4 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☞ Beachte die benötigte Menge. Die geliefertete Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 900 g)
Brennwert	443 kJ/106 kcal	3908 kJ/934 kcal
Fett	5 g	45 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	13 g
Kohlenhydrate	10 g	89 g
- davon Zucker	3 g	26 g
Eiweiß	2 g	19 g
Salz	1 g	1 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

2) Eier 4) Senf 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien IT: Italien BR: Brasilien MX: Mexiko

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



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

Guten Appetit!