

Thüringer Bratkartoffelpfanne mit Rostbratwurst und Gurkensalat

Zeit sparen Family 10 Minuten • 814 kcal • Tag 2 kochen



Thüringer Rostbratwurst



vorgegarte Kartoffelwürfel



Gurke



Zwiebel



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



Gewürzmischung
„Hello Grünzeug“



süßer Senf



Mayonnaise



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Essig*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 kleine Schüssel und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Thüringer Rostbratwurst 9)	200 g	300 g	400 g
vorgegarte Kartoffelwürfel	400 g	600 g	800 g
Gurke NL BE GR ES	1	1,5**	2
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Grünzeug“	4 g	6 g**	8 g
süßer Senf 9)	30 ml	45 ml	60 ml
Mayonnaise 8) 9)	68 ml	102 ml	136 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. 570 g)
Brennwert	599 kJ/143 kcal	3405 kJ/814 kcal
Fett	10,40 g	59,07 g
– davon ges. Fettsäuren	2,67 g	15,19 g
Kohlenhydrate	8,49 g	48,25 g
– davon Zucker	2,25 g	12,79 g
Eiweiß	3,84 g	21,83 g
Salz	0,644 g	3,659 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: **8)** Eier **9)** Senf

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **BE:** Belgien

GR: Griechenland **ES:** Spanien **NZ:** Neuseeland

1



Bratkartoffeln anbraten

Zwiebel grob würfeln.

Thüringer in 1 cm Stücke schneiden.

In einer großen Pfanne 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl*** erhitzen. **Vorgegarte Kartoffelwürfel, Zwiebel, Thüringer** und „Hello Patatas“ darin 6 – 8 Min. anbraten, bis die **Kartoffeln** gebräunt sind. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Tipp: Wenn Du für 3 oder 4 Personen kochst, benutze 2 Pfannen.

2



Währenddessen

In einer kleinen Schüssel **süßen Senf** und **Mayonnaise** vermengen.

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Dip**, die Hälfte [drei Viertel | gesamtes] „Hello Grünzeug“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** vermengen.

Gurke in feine Scheiben hobeln oder schneiden.

Gurke in die Schüssel mit dem **Dressing** geben und vermengen.

3



Anrichten

Bratkartoffelpfanne nach der Garzeit auf Teller verteilen.

Gurkensalat daneben anrichten und mit dem **Mayo-Dip** servieren.

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>

