

# Cipollata-Bratwurstli Bratkartoffelpfanne mit Gurkensalat und süsser Senf-Mayo

extra schnell 10 – 20 Minuten • 713 kcal • Tag 2 kochen



- 

vorgegarte Kartoffelwürfel



Zwiebel
- 

Gewürzmischung  
„Hello Patatas“



Gurke
- 

Gewürzmischung  
„Hello Grünzeug“



süsser Senf
- 

Mayonnaise



Cipollata-Bratwurstchen



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Essig\*, Pfeffer\*, Salz\*

## Kochutensilien

1 grosse Schüssel, 1 grosse Bratpfanne und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 | 4 Personen

|                                   | 2P        | 4P        |
|-----------------------------------|-----------|-----------|
| vorgegarte Kartoffelwürfel        | 1 x 400 g | 1 x 800 g |
| Zwiebel                           | 1 x 100 g | 2 x 100 g |
| Gewürzmischung „Hello Patatas“    | 1 x 4 g   | 2 x 4 g   |
| Gurke                             | 1 x 300 g | 2 x 300 g |
| Gewürzmischung „Hello Grünzeug“   | 1 x 4 g   | 2 x 4 g   |
| süsser Senf <b>9)</b>             | 1 x 17 g  | 2 x 17 g  |
| Mayonnaise <b>8) 9)</b>           | 1 x 50 g  | 2 x 50 g  |
| Cipollata-Bratwürstchen <b>7)</b> | 1 x 200 g | 2 x 200 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. 550 g)  |
|-------------------------|---------------------|----------------------|
| Brennwert               | 540 kJ/<br>129 kcal | 2984 kJ/<br>713 kcal |
| Fett                    | 9 g                 | 49.9 g               |
| – davon ges. Fettsäuren | 2.1 g               | 11.5 g               |
| Kohlenhydrate           | 8.3 g               | 45.6 g               |
| – davon Zucker          | 1.8 g               | 10.1 g               |
| Eiweiss                 | 3.5 g               | 19.3 g               |
| Salz                    | 0.6 g               | 3.29 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) **8)** Eier **9)** Senf

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

1



2



3



## Bratkartoffeln anbraten

**Zwiebel** grob würfeln.

**Cipollata-Bratwürstli** in 1 cm Stücke schneiden.

In einer grossen Bratpfanne 2 EL [4 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Vorgegarte Kartoffelwürfel**, **Zwiebel**, **Bratwürstli** und „**Hello Patatas**“ darin 6 – 8 Min. anbraten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

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

## Währenddessen

In einer kleinen Schüssel **süsses Senf** und **Mayonnaise** zu einem **Dip** vermengen.

In einer grossen Schüssel 1 EL [2 EL] **Dip**, „**Hello Grünzeug**“, 1 EL [2 EL] **Essig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** vermengen.

**Gurke** in Scheiben hobeln oder schneiden.

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

## Anrichten

**Bratkartoffelpfanne** nach der Garzeit auf Teller verteilen.

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

## En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über [http://www.hellofresh.ch/freunde ein!](http://www.hellofresh.ch/freunde ein)

