

Cipollata-Bratwurstli Bratkartoffelpfanne mit Gurkensalat und süsser Senf-Mayo

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

13



vorgegarte Kartoffelwürfel



Zwiebel



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



Gurke



Gewürzmischung
„Hello Grünzeug“



süsser Senf



Mayonnaise



Cipollata-Bratwurstli



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

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 9)	1 x 17 g	2 x 17 g
Mayonnaise 8) 9)	1 x 50 g	2 x 50 g
Cipollata-Bratwürstli 7)	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

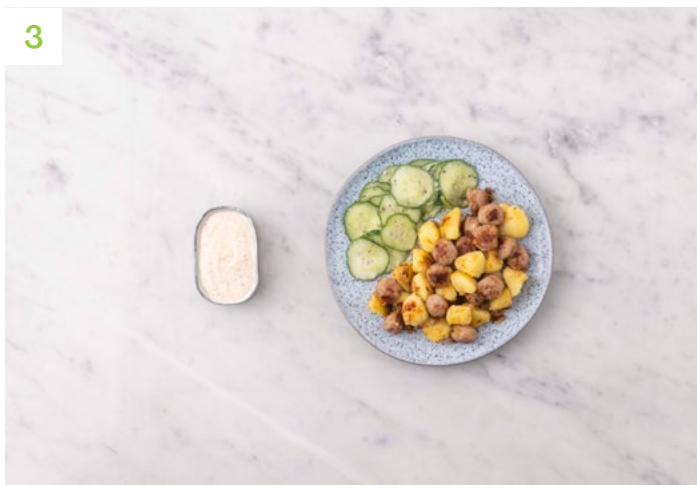
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 550 g)
Brennwert	540 kJ/ 129 kcal	2982 kJ/ 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!)



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!

