

# Italico-Würstli mit Kartoffelsalat

## Radiesli und Gurken

Zeit sparen Family 15 Minutes • 4.321 kj/1.033 kcal • Tag 5 kochen

30



Mini Cipollata Bratwürstchen



vorgegarte Kartoffelwürfel



Gurke



Crème fraîche



Radiesli



Frühlingszwiebel



Schnittlauch



süsser Senf



Mayonnaise



Gewürzmischung "Hello Paprika"



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

Gut, im Haus zu haben

Weissweinessig\*, Zucker\*, Olivenöl\*, Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

# Los geht's

Wasche Gemüse, Kräuter und Fleisch ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

## Was Du benötigst

grossen Topf mit Deckel, grosse Bratpfanne, grosse Schüssel und Sieb.

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Mini Cipollata Bratwürstchen <b>7)</b> vorgegarte	8 x 25 g	16 x 25 g
Kartoffelwürfel	1 x 400 g	1 x 800 g
Gurke	1 x 200 g	2 x 200 g
Crème fraîche <b>7)</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Radiesli	1 x 100 g	1 x 200 g
Frühlingszwiebel	1 x 35 g	2 x 35 g
Schnittlauch	1 x 10 g**	1 x 10 g
süsser Senf <b>9)</b>	1 x 15 ml	2 x 15 ml
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	1 x 17 ml	2 x 17 ml
Gewürzmischung "Hello Paprika"	1 x 4 g	2 x 4 g
Weissweinessig*, Zucker*, Olivenöl*, Öl* Salz*, Pfeffer*	Angaben im Text 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	648 kJ/155 kcal	4.321 kJ/1.033 kcal
Fett	12.64 g	84.28 g
- davon ges. Fettsäuren	1.78 g	11.86 g
Kohlenhydrate	7.11 g	47.41 g
- davon Zucker	1.53 g	10.23 g
Eiweiss	3.19 g	21.31 g
Salz	0.482 g	3.218 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



## Kartoffeln braten

In einer grossen Bratpfanne 2 EL [4 EL] **Öl\*** erhitzen und **Kartoffelwürfel** darin ca. 6–8 Min. anbraten, bis diese leicht gebräunt sind. **Kartoffeln** danach mit **Gewürzmischung** „Hello Paprika“, **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

Währenddessen Enden der **Gurke** abschneiden, **Gurke** längs halbieren und in 0.5 cm breite Halbmonde schneiden.

**Radiesli** vierteln.

Weissen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.

## Salat zubereiten

In einer grossen Schüssel **Crème fraîche**, 1 EL [2 EL] **Weissweinessig\***, **Mayonnaise**, süssen **Senf**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl\***, 1 Prise **Zucker\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** verrühren.

**Gurkenhalbmonde**, **Radieslispalten**, **Schnittlauch**, **Kartoffelwürfel** und weisse **Frühlingszwiebelringe** unter das **Dressing** heben.

**Tipp:** Den **Kartoffelsalat** ruhig etwas **kräftiger** abschmecken, die **Kartoffeln** nehmen viel **Geschmack** auf.

## Würstchen braten & anrichten

In der grossen Bratpfanne erneut 1 EL [2 EL] **Öl\*** bei hoher Hitze erwärmen und **Würstli** darin 3–4 Min. unter Wenden anbraten, bis sie durchgegart sind.

**Kartoffelsalat** auf Teller verteilen.

**Würstli** dazu anrichten, mit grünen **Frühlingszwiebelringen** bestreuen und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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





# Italico sausages with potato salad, radishes and cucumber

Save time Family 15 minutes • 4.321 kj/1.033 kcal • Cook on day 5

30



Mini cipolata sausages



Precooked potato cubes



Cucumber



Crème fraîche



Radishes



Spring onions



Chives



Sweet mustard



Mayonnaise



Spice mix  
"Hello Paprika"



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

Good to have at hand

White wine vinegar\*, sugar\*, olive oil\*, oil\*, salt\*, pepper\*

# Let's get started

Wasche Gemüse, Kräuter und Fleisch ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

## What you need

1 large pot with lid, 1 large frying pan, 1 large bowl and 1 sieve.

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Mini Cipollata Bratwürstchen <b>7)</b>	8 x	25 g	16 x	25 g
vorgegarte Kartoffelwürfel	1 x	400 g	1 x	800 g
Gurke	1 x	200 g	2 x	200 g
Crème fraîche <b>7)</b>	1 x	150 g	2 x	150 g
Radiesli	1 x	100 g	1 x	200 g
Frühlingszwiebel	1 x	35 g	2 x	35 g
Schnittlauch	1 x	10 g**	1 x	10 g
süsser Senf <b>9)</b>	1 x	15 ml	2 x	15 ml
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	1 x	17 ml	2 x	17 ml
Spice mix "Hello Paprika" White wine vinegar*, sugar*, olive oil*, oil*	1 x	4 g	2 x	4 g
Salt*, pepper*	Amounts specified in text According to taste			

\*Good to have at hand.

\*\*Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

## Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	648 kJ/155 kcal	4.321 kJ/1.033 kcal
Fat	12.64 g	84.28 g
- incl. saturated fats	1.78 g	11.86 g
Carbohydrate	7.11 g	47.41 g
- incl. sugar	1.53 g	10.23 g
Protein	3.19 g	21.31 g
Salt	0.482 g	3.218 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

**Allergens:** **7)** Milch (einschliesslich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).



## Kartoffeln braten

In einer grossen Bratpfanne 2 EL [4 EL] Öl\* erhitzen und Kartoffelwürfel darin ca. 6 – 8 Min. anbraten, bis diese leicht gebräunt sind. Kartoffeln danach mit Gewürzmischung „Hello Paprika“, Salz\* und Pfeffer\* abschmecken.

Währenddessen Enden der Gurke abschneiden, Gurke längs halbieren und in 0.5 cm breite Halbmonde schneiden.

Radiesli vierteln.

Weissen und grünen Teil der Frühlingszwiebel getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

## Salat zubereiten

In einer grossen Schüssel Crème fraîche, 1 EL [2 EL] Weissweinessig\*, Mayonnaise, süsser Senf, 1 EL [2 EL] Olivenöl\*, 1 Prise Zucker\*, Salz\* und Pfeffer\* zu einem Dressing verrühren.

Gurkenhalbmonde, Radieslispalten, Schnittlauch, Kartoffelwürfel und weisse Frühlingszwiebelringe unter das Dressing heben.

**Tipp:** Den Kartoffelsalat ruhig etwas kräftiger abschmecken, die Kartoffeln nehmen viel Geschmack auf.

## Wurstchen braten & anrichten

In der grossen Bratpfanne erneut 1 EL [2 EL] Öl\* bei hoher Hitze erwärmen und Wüstli darin 3 – 4 Min. unter Wenden anbraten, bis sie durchgegart sind.

Kartoffelsalat auf Teller verteilen.

Wüstli dazu anrichten, mit grünen Frühlingszwiebelringen bestreuen und geniessen.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!  
Send them an invite now using the  
QR code or at [www.hellofresh.ch/freunde/](http://www.hellofresh.ch/freunde/)





# Chipolatas avec une salade de pommes de terre, des radis et du concombre

Gain de temps **Famille** 15 minutes • 4.321 kj/1.033 kcal • Cuisiner au 5e jour

30



Petites chipolatas



Dés de pommes de terre précuites



Concombre



Crème fraîche



Radis



Oignon de printemps



Ciboulette



Moutarde douce



Mayonnaise



Mélange d'épices « Hello paprika »



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

**Ingrédients à toujours avoir chez soi**  
Vinaigre de vin blanc\*, sucre\*, huile d'olive\*, huile\*, sel\*, poivre\*

# C'est parti

Wasche Gemüse, Kräuter und Fleisch ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

## Ce dont vous avez besoin

Grande casserole avec couvercle, grande poêle, saladier et passoire.

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Mini Cipollata Bratwürstchen <b>7)</b> vorgegarte	8 x 25 g	16 x 25 g
Kartoffelwürfel	1 x 400 g	1 x 800 g
Gurke	1 x 200 g	2 x 200 g
Crème fraîche <b>7)</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Radiesli	1 x 100 g	1 x 200 g
Frühlingszwiebel	1 x 35 g	2 x 35 g
Schnittlauch	1 x 10 g**	1 x 10 g
süsser Senf <b>9)</b>	1 x 15 ml	2 x 15 ml
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	1 x 17 ml	2 x 17 ml
Mélange d'épices « Hello paprika » Vinaigre de vin blanc*, sucre*, huile d'olive*,	1 x 4 g	2 x 4 g

Détails dans le texte

Sel\*, poivre\* selon les goûts

\*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

\*\*Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	648 kJ/155 kcal	4.321 kJ/1.033 kcal
Lipides	12.64 g	84.28 g
– dont acides gras saturés	1.78 g	11.86 g
Glucides	7.11 g	47.41 g
– dont sucre	1.53 g	10.23 g
Protéines	3.19 g	21.31 g
Sel	0.482 g	3.218 g

Notes que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

**Allergènes : 7)** Milch (einschliesslich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf.

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



## Kartoffeln braten

In einer grossen Bratpfanne 2 EL [4 EL] Öl\* erhitzen und Kartoffelwürfel darin ca. 6 – 8 Min. anbraten, bis diese leicht gebräunt sind. Kartoffeln danach mit Gewürzmischung „Hello Paprika“, Salz\* und Pfeffer\* abschmecken.

Währenddessen Enden der Gurke abschneiden, Gurke längs halbieren und in 0.5 cm breite Halbmonde schneiden.

Radiesli vierteln.

Weissen und grünen Teil der Frühlingszwiebel getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

## Salat zubereiten

In einer grossen Schüssel Crème fraîche, 1 EL [2 EL] Weissweinessig\*, Mayonnaise, süssen Senf, 1 EL [2 EL] Olivenöl\*, 1 Prise Zucker\*, Salz\* und Pfeffer\* zu einem Dressing verrühren.

Gurkenhalbmonde, Radieslispalten, Schnittlauch, Kartoffelwürfel und weisse Frühlingszwiebelringe unter das Dressing heben.

**Tipp:** Den Kartoffelsalat ruhig etwas kräftiger abschmecken, die Kartoffeln nehmen viel Geschmack auf.

## Würstchen braten & anrichten

In der grossen Bratpfanne erneut 1 EL [2 EL] Öl\* bei hoher Hitze erwärmen und Würstli darin 3 – 4 Min. unter Wenden anbraten, bis sie durchgegart sind.

Kartoffelsalat auf Teller verteilen.

Würstli dazu anrichten, mit grünen Frühlingszwiebelringen bestreuen und geniessen.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !

Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur [www.hellofresh.ch/freunde](http://www.hellofresh.ch/freunde) !

