

# Tomatiges Würstchen-Paprika-Gulasch mit käsigem Kartoffelpüree

Family 20 – 30 Minuten • 663 kcal • Tag 2 kochen

14



Wiener Würstchen



vorgegarte Kartoffelwürfel



Paprika multicolor



Zwiebel



Schnittlauch



Thymian



Knoblauchzehe



Gewürzmischung  
„Hello Muskat“



Gewürzmischung  
„Hello Paprika“



Tomatenmark



mittelscharfer Senf



geriebener Junger Gouda



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Wasser\*, Butter\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 Kartoffelstampfer, 1 Knoblauchpresse, 1 Messbecher und 1 großen Topf mit Deckel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Wiener Würstchen	200 g	300 g	400 g
vorgegarte Kartoffelwürfel	400 g	600 g	800 g
Paprika multicolor <b>NL</b>   <b>BE</b>   <b>ES</b>	1	2	2
Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
Schnittlauch/Thymian	10 g	10 g	10 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10</b>	10 g	15 g	20 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	4 g	4 g
Tomatenmark	35 g**	52,5 g**	70 g
mittelscharfer Senf <b>9</b>	5 ml**	7,5 ml**	10 ml
geriebener Junger Gouda <b>7</b>	50 g	75 g	100 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. 610 g)
Brennwert	458 kJ/109 kcal	2772 kJ/663 kcal
Fett	6,50 g	39,37 g
– davon ges. Fettsäuren	3,15 g	19,09 g
Kohlenhydrate	8,20 g	49,66 g
– davon Zucker	2,03 g	12,32 g
Eiweiß	4,49 g	27,18 g
Salz	0,913 g	5,529 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) **9**) Senf **10**) Sellerie (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

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



## 1 Zutaten schneiden

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

**Paprika** halbieren, entkernen und in 3 cm Stücke schneiden.

**Zwiebel** vierteln und in feine Streifen schneiden.

**Wiener Würstchen** in 2 cm Stücke schneiden.



## 2 Kartoffeln kochen

In einen großen Topf mit Deckel reichlich heißes **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und aufkochen.

**Kartoffelwürfel** in den Topf geben und ca. 8 Min. abgedeckt köcheln lassen, bis sie weich sind.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## 3 Paprika anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] **Öl\*** erhitzen. **Paprika** und **Zwiebel** darin 3 – 4 Min. anbraten.

**Knoblauch** abziehen, in die Pfanne pressen und 1 Min. mitbraten.



## 4 Gulasch kochen

**Pfanneninhalt** mit 200 ml [300 ml | 400 ml] **Wasser\*** ablöschen.

**Tomatenmark**, „**Hello Paprika**“, die Hälfte vom „**Hello Muskat**“ und die Hälfte [drei Viertel | alles] vom **Senf** hineinrühren.

**Würstchen** und **Thymianzweige** hineingeben und alles 4 – 5 Min. köcheln lassen.

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



## 5 Für das Püree

**Kartoffelwürfel** nach der Garzeit mithilfe des Deckels abgießen, dabei 50 ml [75 ml | 100 ml] **Kochwasser** auffangen.

**Kartoffeln** zurück in den Topf geben, restliches „**Hello Muskat**“, **geriebenen Gouda**, 1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] **Butter\*** und aufgefangenes **Kochwasser** dazugeben und mithilfe eines Kartoffelstampfers zu einem **Püree** stampfen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 Anrichten

**Thymian** aus der Pfanne entfernen und Gulasch mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Würstchen-Gulasch** und käsiges **Kartoffelpüree** auf tiefe Teller verteilen. Mit **Schnittlauch** garnieren.

**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>

