

Spanische würzige Rindsbratwürstchen mit Knoblauch-Kartoffelstampf und Pimientos

Family 30 – 40 Minuten • 825 kcal • Tag 5 kochen

34



Rindsbratwurst



mehlig. Kartoffeln



Pimientos de Padrón



Knoblauchzehe



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Ajvar



Mayonnaise



Petersilie, glatt



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Butter*, Wasser*, Honig*

Kochutensilien

1 großer Topf, 1 Gemüseschäler, 1 kleine Schüssel,
1 große Schüssel, 1 große Pfanne, 1 Kartoffelstampfer und
1 Sieb

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rindsbratwurst	200 g	300 g**	400 g
mehlig. Kartoffeln	600 g	800 g	1000 g
Pimientos de Padrón	200 g	300 g**	400 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Ajvar 14	25 g	50 g	50 g
Mayonnaise 8) 9)	50 g	75 g	100 g
Petersilie, glatt	10 g	10 g	10 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. 590 g)
Brennwert	584 kJ/139 kcal	3452 kJ/825 kcal
Fett	9,2 g	54,6 g
– davon ges. Fettsäuren	2,7 g	16,2 g
Kohlenhydrate	9,7 g	57,1 g
– davon Zucker	1,7 g	10,1 g
Eiweiß	4 g	23,7 g
Salz	0,61 g	3,58 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 **14**) Schwefeldioxyde und Sulfite

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

Ursprungsländer: **ES:** Spanien

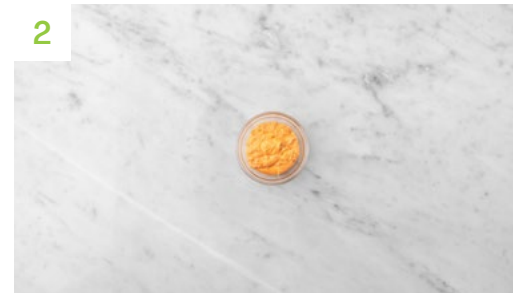


Kartoffeln kochen

Kartoffeln schälen und vierteln oder halbieren.

In einen großen Topf ca. 2 L heißes **Wasser*** füllen, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Salz*** dazugeben und aufkochen lassen.

Kartoffeln zugeben und 12 – 15 Min. garen, bis sie weich sind.



Kleine Vorbereitung

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** und **Ajvar** vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Petersilienblätter grob hacken.

Knoblauch fein hacken.



Pimientos anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** heiß erhitzen. **Pimientos** darin 3 – 4 Min. scharf anbraten. Kräftig mit **Salz*** würzen. In eine Schüssel geben und mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Honig*** vermengen. Ggf. warmhalten.



Für den Stampf

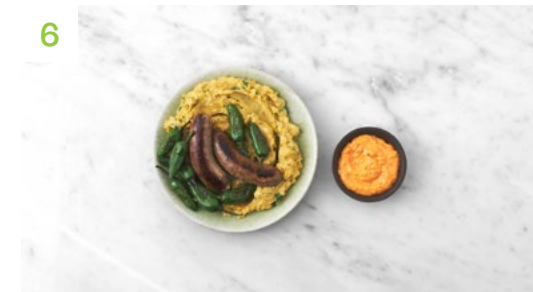
Kartoffeln nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen, dabei 50 ml [75 ml | 100 ml] **Kochwasser*** auffangen.

In dem Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** erhitzen, **Knoblauch** und „Hello Paprika“ darin 1 – 2 Min. anschwitzen. **Kartoffeln** und **Kochwasser*** dazugeben und mithilfe eines Kartoffelstampfers zu einem **Stampf** verarbeiten. **Petersilie** unterheben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Fleisch anbraten

In der großen Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** bei hoher Hitze erwärmen. **Rindsbratwürste** darin 3 – 4 Min. unter Wenden anbraten, bis sie durchgegart sind.



Anrichten

Knoblauch-Kartoffelstampf auf Teller verteilen. **Rindsbratwürste** und **Pimientos** daneben anrichten. Mit **Ajvar-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>

