



Traditionelles Weißwurstfrühstück dazu ein gratis Spatenbier pro Bestellung

Family schnell 25 – 35 Minuten • 1050 kcal • Tag 5 kochen

42



Weißwurst



Laugenstange



Ofenkartoffel



Buschbohnen



Schnittlauch



süßer Senf



Rinderbrühe

**SCHNELL
PROBIEREN!**

Unser 15 Min. Tipp für Dich



ZEIT SPAREN

Nächste Woche
im Menü:

**GARNELEN AUF
SPAGHETTI**



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Weißweinessig*, Öl*, Wasser*, Butter*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

Kochutensilien

1 große Schüssel, 1 großer Topf, 1 Gemüschäler, 1 Sieb und 1 kleiner Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Weißwurst 10)	4	6	8
Laugenstange 15)	180 g	270 g	360 g
Ofenkartoffel DE FR BE	2	3	4
Buschbohnen	150 g	200 g	300 g
Schnittlauch	10 g	10 g	20 g
süßer Senf 9)	45 ml	67,5 ml**	90 ml
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 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	799 kJ/191 kcal	4392 kJ/1050 kcal
Fett	11,2 g	61,4 g
– davon ges. Fettsäuren	4,1 g	22,4 g
Kohlenhydrate	16,4 g	90,4 g
– davon Zucker	3,3 g	18,4 g
Eiweiß	5,2 g	28,8 g
Salz	0,93 g	5,13 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: 9) Senf **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland **FR:** Frankreich **BE:** Belgien



Kartoffeln kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Kartoffeln schälen, halbieren und in 1 cm Scheiben schneiden.

Die Enden der **Buschbohnen** abschneiden und halbieren.

Einen großen Topf mit heißem **Wasser** füllen, aufkochen lassen, kräftig **salzen*** und **Kartoffelscheiben** und **Buschbohnen** darin ca. 8 – 10 Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** und **Bohnen** gar sind.



Weißwurst pochieren

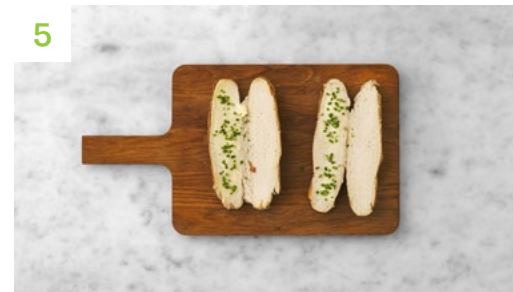
In einen kleinen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen.

Weißwurst in den Topf geben, Topf vom Herd nehmen und ca. 5 Min. abgedeckt pochieren lassen.



In der Zwischenzeit

In einer großen Schüssel die Hälfte vom **süßen Senf**, **Rinderbrühe**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Weißweinessig***, 3 EL [4,5 EL | 6 EL] **Öl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker***, **Salz***, **Pfeffer*** und 75 ml [125 ml | 150 ml] **Kochwasser*** verrühren.



Letzte Schritte

Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Im großen Topf aus Schritt 1 bei mittlerer Hitze die **Laugenstangen** 1 Min. je Seite toasten.

Laugenstangen waagrecht durchschneiden, mit jeweils 1 EL **Butter*** bestreichen und mit der Hälfte vom **Schnittlauch** garnieren.

Restlichen **Schnittlauch** unter den **Kartoffelsalat** mischen.



Kartoffelsalat vollenden

Kartoffelscheiben und **Bohnen** durch ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und unter das **Dressing** heben. Bis zum Ende des Rezepts marinieren lassen.



Anrichten

Weißwürste neben dem **Kartoffel-Bohnen-Salat** und den **Laugenstangen** anrichten. Mit restlichem **süßen Senf** genießen.

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>

