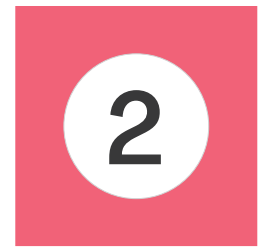


# Thüringer Bratkartoffelpfanne mit Gurkensalat und süßer Senf-Mayo

Zeit sparen 10 Minuten • 814 kcal • Tag 2 kochen



Thüringer Rostbratwurst



vorgegarte Kartoffelwürfel



Gurke



Zwiebel



Gewürzmischung  
„Hello Patatas“



Gewürzmischung  
„Hello Grünzeug“



süßer Senf



Mayonnaise



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Essig\*

## Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 kleine Schüssel und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Thüringer Rostbratwurst <b>9)</b>	200 g	300 g	400 g
vorgegarte Kartoffelwürfel	400 g	600 g	800 g
Gurke <b>NL   BE   GR   ES</b>	1	1,5**	2
Zwiebel <b>DE   NL   NZ</b>	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Grünzeug“	4 g	6 g**	8 g
süßer Senf <b>9)</b>	30 ml	45 ml	60 ml
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	68 ml	102 ml	136 ml

\*\*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. 570 g)
Brennwert	599 kJ/143 kcal	3405 kJ/814 kcal
Fett	10,40 g	59,07 g
– davon ges. Fettsäuren	2,67 g	15,19 g
Kohlenhydrate	8,49 g	48,25 g
– davon Zucker	2,25 g	12,79 g
Eiweiß	3,84 g	21,83 g
Salz	0,644 g	3,659 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**

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

**Ursprungsländer: DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **NZ:** Neuseeland **BE:** Belgien **GR:** Griechenland **ES:** Spanien

1



2



3



## Bratkartoffeln anbraten

**Zwiebel** grob würfeln.

**Thüringer** in 1 cm Stücke schneiden.

In einer großen Pfanne 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl\*** erhitzen. **Vorgegarte Kartoffelwürfel, Zwiebel, Thüringer** und „**Hello Patatas**“ darin 6 – 8 Min. anbraten, bis die **Kartoffeln** gebräunt sind. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Tipp:** Wenn Du für 3 oder 4 Personen kochst, benutze 2 Pfannen.

## Währenddessen

In einer kleinen Schüssel **süßen Senf** und **Mayonnaise** vermengen.

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Dip**, die Hälfte [drei Viertel | gesamtes] „**Hello Grünzeug**“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** vermengen.

**Gurke** in feine 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 **Mayodip** 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>

