

# 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>

