

# Thüringer Bratkartoffelpfanne mit Gurkensalat und süßer Senf-Mayo

Zeit Sparen 10 – 20 Minuten • 833 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\*, Weißweinessig\*, Pfeffer\*, Salz\*

## 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   ES</b>	1	1,5**	2
Zwiebel <b>DE</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>	75 g	100 g	150 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. 570 g)
Brennwert	610 kJ/146 kcal	3487 kJ/833 kcal
Fett	10,7 g	61 g
– davon ges. Fettsäuren	2,5 g	14,3 g
Kohlenhydrate	8,5 g	48,5 g
– davon Zucker	2,3 g	13,1 g
Eiweiß	3,8 g	21,9 g
Salz	0,64 g	3,64 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 **ES:** Spanien

1



## 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.

2



## Währenddessen

In einer kleinen Schüssel **süßen Senf** und **Mayonnaise** zu einem **Dip** 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] **Weißweinessig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** vermengen.

**Gurke** in feine Scheiben hobeln oder schneiden.

**Gurke** in die Schüssel mit dem **Dressing** geben und vermengen.

3



## 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>

