



# BUNTER KARTOFFELEINTOPF

mit Porree, Bacon und Wiener Würstchen

## FAMILY



**Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.**

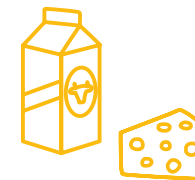
**Bitte beachte daher folgendes:**

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter [www.hellofresh.de/menus/2020-W25](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W25)

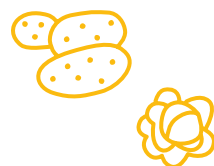
Vielen Dank für Dein Verständnis!



## Marcos Tipps für Kids



Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch den Schnittlauch mit einer Schere in kleine Röllchen schneiden, das ist sicher und macht Spaß!



20 [25] Min.

35 [40] Min.

Stufe 2

Thermomix übernimmt alles

Tag 1 - 5 kochen

thermomix

# LOS GEHT'S

Wascht Eure Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.  
Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab.  
Neben dem **Thermomix®** benötigt Ihr **1 große Schüssel**.



## 1 ZERKLEINERN

Rührraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben.

**Süßkartoffel** und **Kartoffeln** schälen, in ca. 3 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern. **Kartoffelmischung** in den Varoma-Behälter umfüllen.



## 2 DÜNSTEN

**Gemüsezwiebel** abziehen, halbieren und in den Mixtopf geben. **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [10 g | 15 g] **Öl\*** und **Baconwürfel** zugeben und **5 Min./120 °C/ ↻/ Stufe 1** dünsten.

Währenddessen das **Gemüse** schneiden.



## 3 SCHNEIDEN

**Porree** längs halbieren und in 1 cm dicke Halbringe schneiden.

**Karotte** schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

**Stangensellerie** ebenfalls in 0,5 cm breite Scheiben schneiden.



## 4 DÄMPFEN

Das ganze **Gemüse** in den Varoma-Behälter zugeben und Varoma verschließen. 500 g [600 g | 800 g] **Wasser\***, **Hühnerbrühpulver**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben, Varoma aufsetzen und **22 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## 5 WÄHRENDEDESSEN

**Würstchen** in der Mitte schräg halbieren und in den Gareinsatz legen.

**Schnittlauch** in sehr kleine Röllchen schneiden.

Nach der Vorgarzeit Varoma abnehmen, vorsichtig öffnen, **Gemüse** mischen und dabei den Rührraufsatz entfernen. Varoma wieder verschließen. Gareinsatz einsetzen, Varoma wieder aufsetzen und weitere **5 Min./Varoma/Stufe 1** garen.



## 6 EINTOPF VOLLENDEN

Varoma abnehmen und Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen. **Würstchen** und **Gemüse** in eine große Schüssel umfüllen. Mit der heißen **Brühe** aus dem Mixtopf übergießen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. Eintopf auf tiefen Tellern verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** toppen und genießen.

**Guten Appetit!**

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Süßkartoffel ES   US	1	1	1 (groß)
Selleriestangen 3) ES	1	1	2
Porree DE	½ ☞	1	1
Karotte NL	1	1	2
Zwiebel DE	1	1	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Kartoffeln DE	2	3	4
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
Bacon (Würfel)	80 g	100 g	100 g
Wiener Würstchen 4)	4	6	8
Öl* für Schritt 2	10 g	10 g	15 g
Wasser* für Schritt 4	500 g	600 g	800 g
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	375 kJ/90 kcal	2.904 kJ/694 kcal
Fett	4,80 g	37,17 g
- davon ges. Fettsäuren	1,94 g	14,98 g
Kohlenhydrate	7,92 g	61,32 g
- davon Zucker	2,08 g	16,08 g
Eiweiß	3,37 g	26,10 g
Salz	0,549 g	4,250 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

3) Sellerie 4) Senf

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

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande  
US: Vereinigte Staaten von Amerika

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).