



DEFTIGER KARTOFFEL-SPECK-SALAT

mit Gurke und Apfel

ADD-ON



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-W17

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Kartoffeln



Schalotte



Bacon (Würfel)



mittelscharfer Senf



Gurke



Schnittlauch



süßer Senf



Rotweinessig



Apfel



Rinderbrühe

25 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Obst** und **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf**, **1 große Pfanne** und **1 große Schüssel**.



1 KARTOFFELN KOCHEN

★ **TIPP:** Den Kartoffelsalat kannst Du auch einen Tag vorher zubereiten, dann schmeckt er noch besser!

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

Kartoffeln schälen, halbieren und in 1 cm breite Scheiben schneiden. Einen großen Topf mit heißem Wasser füllen, aufkochen lassen, **salzen*** und **Kartoffelscheiben** darin ca. 8 Min. weich köcheln lassen.

In der Zwischenzeit mit dem **Bacon** weitermachen.



4 FÜR DAS DRESSING

Mit 100 ml heißem **Wasser*** und der mitgelieferten **Rinderbrühe** eine **Brühe** zubereiten und in einer großen Schüssel mit beiden **Senfsorten**, **Rotweinessig**, **Pfeffer***, 2 EL **Öl***, 1 Prise **Zucker*** zu einem **Dressing** verrühren.

Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen, kurz abkühlen lassen.



2 BACON AUSLASSEN

Baconwürfel ohne Fettzugabe in eine kalte große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 5 – 6 Min. knusprig auslassen.

In der Zwischenzeit **Schalotte** abziehen, in dünne Ringe schneiden und in den letzten 2 – 3 Min. zum **Bacon** geben.



5 KARTOFFELSALAT ZUBEREITEN

Kartoffelscheiben, **Apfelwürfel**, **Gurkenhalbmonde** und **Bacon** mit **Schalotten** in die große Schüssel zum **Dressing** geben und gut vermischen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter den **Salat** mischen.



3 GURKE SCHNEIDEN

Enden der **Gurke** abschneiden, **Gurke** längs halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen.

Gurke in dünne Halbmonde schneiden.

Apfel vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und **Apfelviertel** in 1 cm große Würfel schneiden.



6 ANRICHTEN

Kartoffelsalat auf Tellern anrichten.

★ **TIPP:** Wenn Du Deinen Salat cremiger magst, gib noch etwas Wasser hinzu.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Kartoffeln	600 g
Bacon (Würfel)	75 g
Schalotte DE	1
Gurke ES	1
Apfel DE	1
Rinderbrühe	4 g
süßer Senf 4)	15 ml
mittelscharfer Senf 4)	10 ml
Rotweinessig 1) 11)	12 ml
Schnittlauch	10 g
Öl* für Schritt 4	2 EL
Wasser* für Schritt 4	100 ml
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	336 kJ/80 kcal	2.165 kJ/518 kcal
Fett	3,08 g	19,85 g
– davon ges. Fettsäuren	0,57 g	3,65 g
Kohlenhydrate	10,54 g	67,95 g
– davon Zucker	3,38 g	21,76 g
Eiweiß	2,19 g	14,12 g
Salz	0,294 g	1,893 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

1) Glutenthaltiges Getreide 4) Senf
11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

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

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at