

Wiener Würstli mit Kartoffelpüree

dazu Sommersalat, Ketchup und Senf

unter 650 Kalorien **Zeit Sparen** 15 – 25 Minuten • 642 kcal • Tag 2 kochen



vorgegarte Kartoffelwürfel



Milch



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Wiener Würstchen



rote Cherry-Tomaten



Pflücksalat



Buttermilch-
Zitronen-Dressing



mittelscharfer Senf



Ketchup



Gurke



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Butter*, Wasser*

Kochutensilien

1 grosse Schüssel, 1 grosser Topf, 1 grosser Topf mit Deckel und 1 Kartoffelstampfer

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
vorgegarte Kartoffelwürfel	1 x 400 g	1 x 800 g
Milch 7)	1 x 200 g	2 x 200 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	1 x 5 g	2 x 5 g
Wiener Würstchen 9)	4 x 50 g	8 x 50 g
rote Cherry-Tomaten	1 x 125 g	1 x 250 g
Pflücksalat	1 x 75 g	2 x 75 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing 7) 8) 9)	1 x 50 ml	2 x 50 ml
mittelscharfer Senf 9)	1 x 10 ml	1 x 20 ml
Ketchup 10)	1 x 25 g	2 x 25 g
Gurke	0.5 x 300 g**	1 x 300 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. 620 g)
Brennwert	432 kJ/ 103 kcal	2687 kJ/ 642 kcal
Fett	6.1 g	37.8 g
– davon ges. Fettsäuren	2.4 g	14.8 g
Kohlenhydrate	8.2 g	51.3 g
– davon Zucker	2.5 g	15.4 g
Eiweiss	3.7 g	22.8 g
Salz	0.74 g	4.61 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: **7)** Milch (einschliesslich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **10)** Sellerie

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

1



2



3



Kartoffeln kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen grossen Topf reichlich heisses **Wasser*** füllen. Einmal aufkochen lassen und Hitze ausstellen.

Wiener Würstli in den Topf geben und ca. 10 Min. ziehen lassen.

In einem grossen Topf mit Deckel **Kartoffelwürfel**, **Milch** und „**Hello Muskat**“ mit etwas **Salz*** aufkochen und ca. 8 Min. abgedeckt köcheln lassen, bis die **Kartoffelwürfel** weich sind.

Für den Salat

Gurke längs halbieren und in 0.5 cm Halbmonde schneiden.

Cherry-Tomaten halbieren.

In einer grossen Schüssel **Gurkenscheiben**, **Cherry-Tomaten** und **Salat** mit **Buttermilch-Zitronen-Dressing** vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Fertigstellen

Nach Ende der Garzeit **Kartoffelwürfel** und 1 TL [2 TL] **Butter*** mit einem Kartoffelstampfer zu einem cremigen **Püree** verarbeiten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Wiener Würstli, **Kartoffelpüree** und **Salat** auf Teller verteilen. Mit **Senf** und **Ketchup** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde ein!>

