

Cipollata Bratkartoffelpfanne mit Gurkensalat und süßer Senf-Mayo

unter 650 Kalorien | 10 – 20 Minuten • 567 kcal • Tag 2 kochen



-  vorgegarte Kartoffelwürfel
-  Zwiebel
-  Gewürzmischung „Hello Patatas“
-  Gurke
-  Gewürzmischung „Hello Grünzeug“
-  süßer Senf
-  Mayonnaise
-  Cipollata-Bratwürstchen



Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Essig*

Kochutensilien

1 grosse Schüssel, 1 grosse Bratpfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
vorgegarte Kartoffelwürfel	1 x	400 g	1 x	800 g
Zwiebel	1 x	100 g	2 x	100 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	1 x	4 g	2 x	4 g
Gurke	1 x	300 g	2 x	300 g
Gewürzmischung „Hello Grünzeug“	1 x	4 g	2 x	4 g
süsser Senf 9)	2 x	15 ml	4 x	15 ml
Mayonnaise 8) 9)	1 x	25 g	1 x	50 g
Cipollata-Bratwürstchen 7)	1 x	200 g	2 x	200 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. 530 g)
Brennwert	446 kJ/ 107 kcal	2371 kJ/ 567 kcal
Fett	6.1 g	32.3 g
– davon ges. Fettsäuren	1.9 g	9.8 g
Kohlenhydrate	9 g	47.8 g
– davon Zucker	2.4 g	12.5 g
Eiweiss	3.7 g	19.6 g
Salz	0.6 g	3.16 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

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



Bratkartoffeln anbraten

Zwiebel grob würfeln.

Cipollata in 1 cm Stücke schneiden.

In einer grossen Bratpfanne 2 EL [4 EL] **Öl*** erhitzen.

Vorgegarte Kartoffelwürfel, **Zwiebel**, **Cipollata** und „**Hello Patatas**“ darin 6 – 8 Min. anbraten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Tipp: Wenn Du für 4 Personen kochst, benutze 2 Bratpfannen.

Währenddessen

In einer kleinen Schüssel **süsses Senf** und **Mayonnaise** zu einem **Dip** vermengen.

In einer grossen Schüssel 1 EL [2 EL] **Dip**, „**Hello Grünzeug**“, 1 EL [2 EL] **Essig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** vermengen.

Gurke in 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 **Mayo-Dip** servieren.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

