

# Cipollata-Bratwurstli Bratkartoffelpfanne mit Gurkensalat und süsser Senf-Mayo

extra schnell 10 – 20 Minuten • 732 kcal • Tag 2 kochen



- 

vorgegarte Kartoffelwürfel



Zwiebel
- 

Gewürzmischung „Hello Patatas“



Gurke
- 

Gewürzmischung „Hello Grünzeug“



Mayonnaise
- 

Cipollata-Bratwurstli



süsser Senf

**SCHNELL  
PROBIEREN!**

Unser 15 Min. Tipp für Dich



**ZEIT SPAREN**

Nächste Woche  
im Menü:  
**CARNITAS PULLED  
PORK GEFÜLLTE TACOS**



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Essig\*, Pfeffer\*, Salz\*

## 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
Mayonnaise <b>8</b> <b>9</b> )	1 x 50 g	2 x 50 g
Cipollata-Bratwürstli <b>7</b> )	1 x 200 g	2 x 200 g
süsser Senf <b>9</b> )	2 x 17 g	4 x 17 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. 560 g)
Brennwert	546 kJ/ 131 kcal	3064 kJ/ 732 kcal
Fett	8.9 g	50.2 g
– davon ges. Fettsäuren	2.1 g	11.5 g
Kohlenhydrate	8.7 g	48.9 g
– davon Zucker	2.4 g	13.2 g
Eiweiss	3.6 g	20 g
Salz	0.59 g	3.3 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, Bratwürstli** und „Hello Patatas“ darin 6 – 8 Min. anbraten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

**Tipp:** Wenn Du für 3 oder 4 Personen kochst, benutze 2 Bratpfannen.

## Währenddessen

In einer kleinen Schüssel **süssen 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!

