

Cipollata Würstli mit Ofengemüse aus Rande, Kartoffeln und Rüepli

Family wenig Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 752 kcal • Tag 2 kochen

28



Cipollata-Bratwürstli



vorw. festk. Kartoffeln



Rüepli



Randen, vorgegart



rote Zwiebel



Rosmarinzweig



saurer Halbrahm
aus Saland



süsser Senf



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Öl*, Honig*, Salz*

Kochutensilien

2 Backblech mit Backpapier, 1 grosse Schüssel und 1 Gemüschäler

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Cipollata-Bratwürstli 7)	1 x 200 g	2 x 200 g
vorw. festk. Kartoffeln	1 x 400 g	1 x 800 g
Rüebli	2 x 100 g	4 x 100 g
Randen, vorgegart	1 x 250 g	1 x 500 g
rote Zwiebel	1 x 80 g	2 x 80 g
Rosmarinzweig	1 x 10 g**	1 x 10 g
saurer Halbrahm aus Saland 7)	1 x 100 g	2 x 100 g
süsser Senf 9)	1 x 15 ml	2 x 15 ml
Gewürzmischung „Hello Patatas“	1 x 4 g	2 x 4 g

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

Durchschnittliche Nährwerte pro

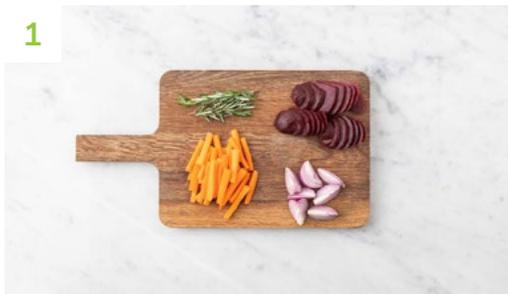
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 640 g)
Brennwert	490 kJ/ 117 kcal	3145 kJ/ 752 kcal
Fett	7 g	44.7 g
– davon ges. Fettsäuren	2.6 g	17 g
Kohlenhydrate	9.5 g	61 g
– davon Zucker	7.1 g	45.8 g
Eiweiss	3.5 g	22.7 g
Salz	0.44 g	2.85 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) 9) Senf

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



Vorbereitung

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Rüebli schälen und in ca. 5 cm lange und 1 cm dicke Stifte schneiden.

Zwiebel, halbieren, abziehen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden.

Randen in 1 cm Scheiben schneiden.

Rosmarinzweig in 2 Stücke teilen.



Kartoffeln würzen

Kartoffeln nach Belieben schälen, grössere **Kartoffeln** halbieren.

Kartoffeln auf die Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs geben, mit 1 EL [2 EL] **Öl*** und **Gewürzmischung** „Hello Patatas“ vermengen.



Gemüse marinieren

In einer grossen Schüssel **Rüebli**, **Pastinake** und **Zwiebel** mit 1 EL [2 EL] **Öl***, 1 TL [2 TL] **Honig**, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und mit dem **Rosmarin** neben die **Kartoffeln** aufs Blech geben.

Die Schüssel für Schritt 5 beiseitestellen.

Alles zusammen für 25 – 30 Min. backen.



Würstli backen

Würstli auf ein weiteres mit Backpapier belegtes Backblech legen und für die letzten 15 Min. über dem **Gemüseblech** mitbacken.



Dip zubereiten

In der Schüssel aus Schritt 3 **sauren Halbrahm** mit **süßem Senf** verrühren.

Dip mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Gemüse und **Kartoffeln** auf Teller verteilen.

Würstli daneben anrichten und den **Dip** dazu reichen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

