

Cipollata-Bratwurstli Bratkartoffelpfanne mit Gurkensalat und süsser Senf-Mayo

extra schnell 10 – 20 Minuten • 713 kcal • Tag 2 kochen



-  vorgegarte Kartoffelwürfel
-  Zwiebel
-  Gewürzmischung „Hello Patatas“
-  Gurke
-  Gewürzmischung „Hello Grünzeug“
-  süsser Senf
-  Mayonnaise
-  Cipollata-Bratwurstli



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 |
| süsser Senf 9) | 1 x 17 g | 2 x 17 g |
| Mayonnaise 8) 9) | 1 x 50 g | 2 x 50 g |
| Cipollata-Bratwürstli 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. 550 g) |
|-------------------------|---------------------|----------------------|
| Brennwert | 540 kJ/ 129 kcal | 2984 kJ/ 713 kcal |
| Fett | 9 g | 49.9 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 2.1 g | 11.5 g |
| Kohlenhydrate | 8.3 g | 45.6 g |
| – davon Zucker | 1.8 g | 10.1 g |
| Eiweiss | 3.5 g | 19.3 g |
| Salz | 0.6 g | 3.29 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!)

1



2



3



Bratkartoffeln anbraten

Zwiebel grob würfeln.

Cipollata-Bratwürstli 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 **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!](http://www.hellofresh.ch/freunde ein)

