

Cipollata Würstli vom Blech mit Ofengemüse in Honig-Rosmarin-Marinade

Family 10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 709 kcal • Tag 2 kochen

26



Mini Cipollata
Bratwürstchen



Drillinge



rote Zwiebel



Rüebli



vorgegarte Randen



Rosmarin



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



Crème fraîche Light



süsser Senf



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Honig*

Kochutensilien

2 Backbleche mit Backpapier und 1 grosse Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Mini Cipollata	1 x 200	2 x 200
Bratwürstchen 7)	1 x 400 g	1 x 800 g
Drillinge	1 x 80 g	2 x 80 g
rote Zwiebel	2 x 100 g	4 x 100 g
Rüebli	1 x 250 g	1 x 500 g
vorgegarte Randen	1 x 10 g**	1 x 10 g
Rosmarin	1 x 4 g	2 x 4 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	1 x 100 g	2 x 100 g
Crème fraîche Light 7)	1 x 15 ml	2 x 15 ml
süsser Senf 9)		

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

Durchschnittliche Nährwerte pro

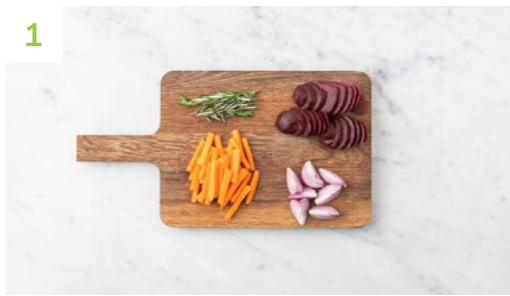
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 640 g)
Brennwert	461 kJ/ 110 kcal	2965 kJ/ 709 kcal
Fett	6.18 g	39.76 g
– davon ges. Fettsäuren	1.48 g	9.51 g
Kohlenhydrate	9.45 g	60.77 g
– davon Zucker	4.28 g	27.50 g
Eiweiss	3.53 g	22.73 g
Salz	0.515 g	3.311 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 dicke Scheiben schneiden.

Rosmarin in 2 Stücke teilen.



Würstli backen

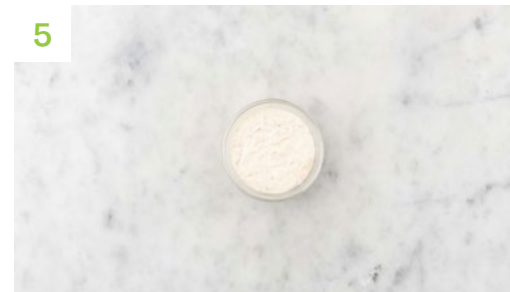
Würstli auf ein weiteres mit Backpapier belegtes Backblech legen und für die letzten 15 Min. über dem **Gemüseblech** mitbacken.



Kartoffeln würzen

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

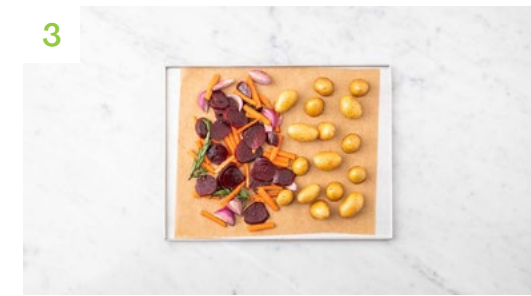
Kartoffeln auf die Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs geben, mit 1 EL [2 EL] **Öl*** und **Gewürzmischung „Hello Patatas“** vermengen.



Dip zubereiten

In der Schüssel aus Schritt 3 **Crème fraîche** mit süssem **Senf** verrühren.

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



Gemüse marinieren

In einer grossen Schüssel **Rüebli**, **Randen** 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.



Anrichten

Gemüse und **Kartoffeln** auf Teller verteilen.

Die **Würstli** daneben anrichten und den **Dip** dazureichen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

