

# Nürnberger Würstchen mit Ofengemüse

aus Rote Beete, Kartoffeln und Karotte

Family **wenig Vorbereitung** 30 – 40 Minuten • 807 kcal • Tag 2 kochen

28



Nürnberger Bratwürstchen



vorw. festk. Kartoffeln



Karotte



Rote Beete, vorgegart



rote Zwiebel



Rosmarinzweig



saure Sahne



Blütenhonig



süßer Senf



Gewürzmischung „Hello Patatas“

**GESTALTE DEIN PERFEKTES WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL





# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Öl\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

2 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel und 1 Gemüeschäler

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Nürnberger Bratwürstchen	10	15	20
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	750 g
Karotte <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>ES</b>   <b>IL</b>	2	3	4
Rote Beete, vorgegart	250 g	250 g	500 g
rote Zwiebel <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>EG</b>	1	1	2
Rosmarinzweig	10 g	10 g	10 g
saure Sahne <b>7)</b>	100 g	200 g	200 g
Blütenhonig	8 g	15 g**	20 g
süßer Senf <b>9)</b>	17 g	17 g	34 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 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.)

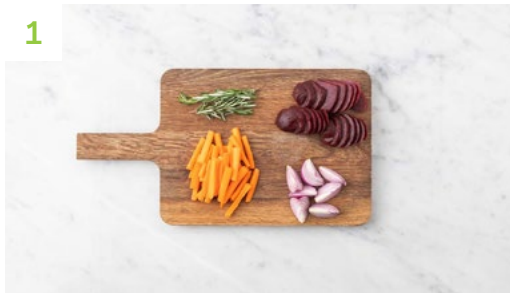
	100 g	Portion (ca. 640 g)
Brennwert	528 kJ/126 kcal	3374 kJ/807 kcal
Fett	7,2 g	45,9 g
– davon ges. Fettsäuren	2,5 g	16,3 g
Kohlenhydrate	9,8 g	62,9 g
– davon Zucker	4,8 g	30,9 g
Eiweiß	3,8 g	24,2 g
Salz	0,45 g	2,88 g

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!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel **EG:** Ägypten



## Vorbereitung

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

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

**Zwiebel** halbieren und in ca. 1 cm Spalten schneiden.

**Rote Beete** in 1 cm Scheiben schneiden.

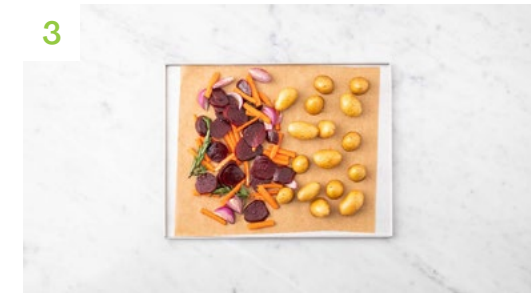
**Rosmarinzweig** in 2 Stücke teilen.



## Kartoffeln würzen

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

**Kartoffeln** auf eine Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs geben, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** und **Gewürzmischung „Hello Patatas“** vermengen.



## Gemüse marinieren

In einer großen Schüssel **Karotten**, **Rote Beete** und **Zwiebel** mit **Honig**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und mit dem **Rosmarin** neben die **Kartoffeln** aufs Blech geben.

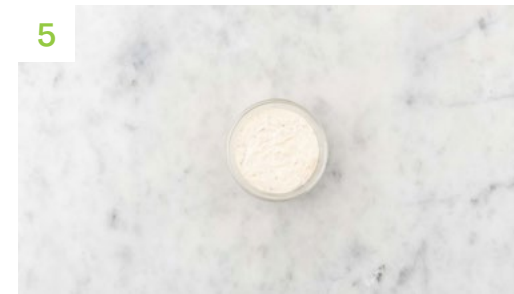
Die Schüssel für Schritt 5 beiseitestellen.

Alles zusammen 25 – 30 Min. backen.



## Würstchen backen

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



## Dip zubereiten

In der Schüssel aus Schritt 3 **saure Sahne** mit **süßem Senf** verrühren. **Dip** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Gemüse** und **Kartoffeln** auf Teller verteilen.

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

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

