

Bunte Pommestüte & frisch zubereiteter Apfelmus

Beliebte Kindergerichte mit Snack-Spaß

schnell 25 – 35 Minuten • 904 kcal • Tag 2 kochen

39



Nürnberger Bratwürstchen



Pommes Frites



Tomate (Roma)



Karotte



Apfel



Ketchup



gemahlener Zimt



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Zucker*, Wasser*, Öl*, Salz*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne,
1 Kartoffelstampfer und 1 kleiner Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Nürnberger Bratwürstchen	10	15	20
Pommes Frites	500 g	750 g	1000 g
Tomate (Roma) NL MA ES	1	2	2
Karotte DE NL ES IL	2	3	4
Apfel DE NL IT	2	3	4
Ketchup 10	25 g	50 g	50 g
gemahlener Zimt	1 g**	2 g	2 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. 720 g)
Brennwert	529 kJ/126 kcal	3784 kJ/904 kcal
Fett	6,4 g	45,9 g
– davon ges. Fettsäuren	1,9 g	13,8 g
Kohlenhydrate	13,4 g	95,7 g
– davon Zucker	4,9 g	35,3 g
Eiweiß	3,3 g	23,4 g
Salz	0,31 g	2,24 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: 10 Sellerie

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien

IL: Israel **IT:** Italien **MA:** Marokko



Bunte Pommes rösten

Heize den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze (210 °C Umluft) vor.

Karotten nach Belieben schälen, quer halbieren und in 5 cm lange, 1 cm dicke Stifte schneiden.

Pommes frites und **Karotten** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht **salzen*** und ca. 15 - 20 Min. goldbraun und knusprig backen.



Apfelmus stampfen

Wenn die **Apfelstücke** weich sind, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Wasser*** und **Zimt** nach Belieben hinzugeben und mithilfe eines Kartoffelstampfers fein zerstampfen. Mit **Zucker*** abschmecken.



Pommes-Tüte basteln

Schneide ein Stück Backpapier diagonal in zwei große Dreiecke. Falte nun die beiden längeren Ecken des Dreiecks so eng übereinander, dass eine trichterförmige Tüte entsteht. Klappe nun die obere Ecke in den Trichter hinein um alles zu festigen. Nutze evtl. ein wenig Klebeband, wenn nötig. Wiederhole dies mit dem zweiten Backpapier-Dreieck um 2 **Pommes-Tüten** zu haben.

Tipp: Pommes-Tüten lassen sich auch wunderschön bemalen!



Würstchen anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Nürnberger** darin 3 – 4 Min. rundum anbraten, bis die **Würstchen** bräunen.

In einer kleinen Schüssel **Tomate** grob raspeln. **Ketchup** mit der **Tomate** mischen.

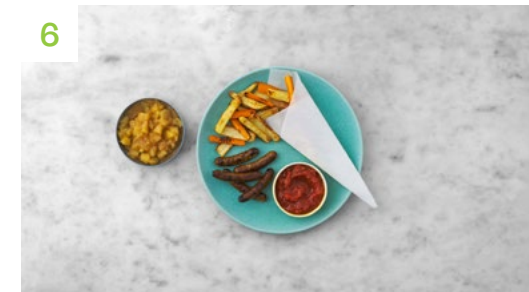


Apfelmus zubereiten

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und **Äpfel** in 1 cm große Stücke schneiden.

Apfelstücke in einen kleinen Topf geben, 4 EL [6 EL | 8 EL] **Wasser*** und eine Prise **Zucker*** dazugeben, Deckel aufsetzen und bei mittlerer Hitze ca. 10 – 12 Min. köcheln lassen, bis die **Äpfel** weich sind. Dabei gelegentlich umrühren.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Anrichten

Bunte **Pommes** in der **Pommes-Tüte** neben den **Würstchen** anrichten.

Apfelmus in tiefen Tellern servieren.

Pommes und **Würstchen** mit **Tomatendip** genießen.

Guten Appetit und viel Spaß!

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>

