



HÄHNCHEN-GRILLWURST POPEYE

auf Salat aus roter Bete, Radieschen und roter Kartoffel



HELLO KARTOFFEL

Exotische Kartoffelsorten setzen farbige Akzente und bringen so Abwechslung in den Speiseplan, egal ob rot, blau oder violett.



Grillido Grillwurst



rote Kartoffeln



Rote Bete



Radieschen



Wildpreiselbeermarmelade



Balsamico-Crème



Baby-Grünkohl



rote Zwiebel

30 [35] min.

40 [45] min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Neuentdeckung

Tag 1 – 5 kochen

Farbenfroh und ganz besonders geht es heute in Deiner Küche zu! Denn Dein Ofengemüse ist gleichzeitig rot und lila-pink durch Rote Bete, Radieschen und rote Kartoffel. Dem entgegen stehen Baby-Grünkohl und herzhafte Grillido Hähnchen-Grillwurst-Sticks, die Dich mit einer Spinat-Hirtenkäse-Füllung überraschen werden! Abgerundet wird alles durch ein fruchtiges und leicht saures Wildpreiselbeerdressing.

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Würste** ab und tupfe die **Würste** mit **Küchenpapier** trocken. Heize den **Backofen** auf **230 °C** Ober-/Unterhitze (**210 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 große Schüssel**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 DRESSING HERSTELLEN

Wildpreiselbeermarmelade, **Balsamico-Crème**, 10 g [20 g] **Olivenöl**, 50 g [100 g] **Wasser**, **Salz** und **Pfeffer** in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 4** vermengen und in eine große Schüssel umfüllen.



2 ROTE BETE GAREN

Rote Bete schälen, halbieren, in dünne Spalten schneiden, in den Varoma-Behälter geben und verschließen. 500 g **Wasser** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **19 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Währenddessen kannst Du mit der Zubereitung fortfahren.



3 OFENGEMÜSE BACKEN

Enden der **Radieschen** abschneiden und **Radieschen** je nach Größe vierteln oder achteln. **Zwiebel** abziehen. **Zwiebel** und ungeschälte **Kartoffeln** achteln. **Radieschenviertel**, **Zwiebel-** und **Kartoffelachtel** nebeneinander auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit ½ EL [1 EL] **Olivenöl**, etwas **Salz** und **Pfeffer** vermischen und auf der mittleren Schiene im Backofen 25 – 30 Min. backen. Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



4 WÜRSTE GAREN

Grillido Würste schräg in je 3 Stücke schneiden und im Varoma-Einlegeboden verteilen. Nach Ende der Vorgarzeit Varoma absetzen, vorsichtig öffnen, Varoma-Einlegeboden einsetzen, verschließen, Varoma wieder aufsetzen und **9 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.

★ **TIPP:** Magst Du Deine Würstchen lieber klassisch gebräunt?! Lege sie jetzt in den Backofen und gare sie mit.



5 KURZ VOR ENDE

Baby-Grünkohl ins **Dressing** geben und vermischen. Varoma abnehmen. Noch heiße **Rote Bete** zum **Baby-Grünkohl** geben und vermengen. **Ofengemüse** aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen.



6 SALAT VOLLENDEN

Ofengemüse ebenfalls in die große Schüssel geben und vermengen, mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl**, **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. **Salat** auf Teller verteilen, **Grillido Würste** darauf anrichten und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Radieschen	100 g	200 g
rote Zwiebel DE	1	2
rote Kartoffeln	500 g	1000 g
rote Bete DE	1	2
Grillido Grillwurst Popeye 7)	4	8
Wildpreiselbeermarmelade	25 g	50 g
Balsamico-Crème 1) 12)	12 ml	24 ml
Baby-Grünkohl (Curly Kale)	100 g	200 g

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*

- * Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
- ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
- ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	378 kJ/91 kcal	2724 kJ/651 kcal
Fett	4 g	27 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	7 g
Kohlenhydrate	10 g	66 g
– davon Zucker	4 g	25 g
Eiweiß	5 g	36 g
Ballaststoffe	2 g	12 g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 12) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!