

## ZUTATEN

1 Pkg. Garden Gourmet Vegetarische Bratwurst  
800 g Süßkartoffeln  
250 g Rucola  
400 g rote Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
100 ml Gemüsebrühe  
1 TL Zucker  
1 EL Senf  
1 EL Sojasauce oder Ketchup  
etwas Pflanzenöl



2 PORTIONEN



41 MIN



EINFACH

Lass dich von diesem leckeren Garden Gourmet Rezept für vegetarische Bratwurst begeistern! Ob gegrillt oder aus der Pfanne, mit Süßkartoffel-Püree als Beilage und frischer Zwiebel-Senf-Sauce schmeckt es traumhaft. Probiere es jetzt aus!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Zubereitung Süßkartoffeln

Die Süßkartoffeln schälen, kleinschneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser für 15 Minuten kochen.

### 2. Zubereitung Zwiebeln

Währenddessen die Zwiebeln in Streifen schneiden und mit dem Knoblauch und etwas Öl in einer Pfanne andünsten. Den Zucker dazugeben und weiterbraten, bis die Zwiebeln karamellisieren.

### 3. Zubereitung Bratwurst

Die Garden Gourmet Bratwurst nach Packungsangabe zubereiten.

### 4. Zubereitung Kartoffelpüree

Sobald die Kartoffeln gar sind, abgießen, stampfen und nach Belieben Butter hinzufügen. Den Rucola zum Püree geben und unterrühren.

### 5. Zubereitung Sauce

Die Zwiebeln mit der Brühe vermischen. Sojasauce oder Ketchup sowie Senf hinzufügen und gut verrühren. Die Mischung für die Sauce in einem kleinen Topf aufkochen und köcheln lassen, bis es eindickt.

### 6. Es kann angerichtet werden!

Die Bratwurst in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit dem Püree und der Sauce servieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**