

NO WASTE SALAT MIT SENSATIONAL BRATWURST

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Bratwurst

400g Kartoffeln

1/2 Gurke

2 Paprika

1 kleine Dose Mais

2 EL Oliven

1 rote Zwiebel

1 kleiner Bund Petersilie

4 TL Olivenöl

2-3 TL Rotweinessig

Etwas Salz & Pfeffer

 2 PORTIONEN

 25 MIN

 EINFACH

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln vorbereiten

Heize den Ofen auf 200°C vor. Die Kartoffeln halbieren und in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz & Pfeffer vermischen.

2. Kartoffeln backen

Die Kartoffeln auf einem Blech ausbreiten und ca. 20min backen, bis sie knusprig-braun sind.

3. Gemüse vorbereiten

Die Gurke, Paprika und die rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die Oliven in Ringe schneiden. Anschließend die Petersilie hacken und den Mais abtropfen lassen. Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Rotweinessig abschmecken.

4. Bratwürste anbraten und servieren

Garden Gourmet Sensational Bratwürste nach Packungsanweisung anbraten und mit dem Salat und den Kartoffeln servieren.

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