

## ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Bratwurst  
250 g leicht mehlig Kartoffeln  
50 ml Pflanzenmilch  
3 schwarze Oliven  
Einige Gurkenscheiben  
Etwas Olivenöl  
Etwas rohes Gemüse als Beilage:  
Karotten, rote Paprika, Gurke usw.



Auf der Suche nach einem Rezept, dass man gemeinsam mit den Kindern zubereiten kann? Warum nicht diesen Igel nachmachen? Dieses vegane Rezept kann in 30 Minuten zubereitet werden und die Kinder werden es lieben! Probiert es aus!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1.1

Die Kartoffeln in gleich großen Stücken etwa 20 Minuten mit etwas Salz kochen. Anschließend die Milch erhitzen.

### 2.2

Die Kartoffeln abgießen und mit einem Schneebesen zu einem Püree verrühren. Etwas warme Milch und Olivenöl dazugeben. Das Ganze zu einem glatten Püree verrühren.

### 3.3

In der Zwischenzeit die Garden Gourmet Sensational Bratwurst nach Packungsanweisung braten, bis sie braun und durchgegart ist. Etwas Püree in der Mitte des Tellers verteilen.

### 4.4

Die Wurst in Scheiben schneiden und diese als "Stacheln" und Beine des Igels im Püree verteilen. Aus den Oliven Augen und eine Schnauze schneiden und den Teller mit Gurkenscheiben als "Gras" garnieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.DE](https://www.gardengourmet.de)**