

SENSATIONAL BRATWURST MIT KARTOFFELN, APFEL UND ZWIEBELN

ZUTATEN

- 1 Packung Garden Gourmet Sensational Bratwurst
- 2 frische süße Äpfel
- 1 rote Zwiebel
- 2 Blätter Salbei
- 2 EL Olivenöl zum Braten



2 PORTIONEN



15 MIN



EINFACH

Vegane Küche wird einfacher! Entdecken Sie dieses super leckere Garden Gourmet-Rezept mit unserer Sensational Bratwurst, Äpfeln und Zwiebeln.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Äpfel

Die Äpfel vom Stiel bis zur Krone halbieren. Teilen Sie die Hälften in 8 Teile und schneiden Sie den Kernteil jedes Teils aus.

2. Zubereitung Zwiebel

Die Zwiebel schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden.

3. Zubereitung Garden Gourmet Sensational Bratwurst

Die Garden Gourmet Sensational Bratwürste ca. 5 Minuten braun anbraten und aus der Pfanne nehmen.

4. Zwiebeln anbraten

Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu und braten Sie die Zwiebel bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten lang, bis sie leicht gefärbt ist.

5. Zutaten anbraten

Fügen Sie die Äpfel hinzu und kochen Sie diese unter Rühren, bis sie weich sind. Fügen Sie fein gehackten Salbei hinzu, legen Sie die Würste zwischen die Äpfel und kochen Sie das Ganze noch einige Minuten.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE