SENSATIONAL BRATWURST VOM GRILL MIT BRATKARTOFFELN UND PAPRIKA

ZUTATEN

4 PORTIONEN

40 MIN

MITTEL

1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Bratwurst

500 g frische neue Kartoffeln

2 rote, 2 grüne und 2 gelbe Paprikaschoten

2 rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

3 Zweige frischer Rosmarin

Olivenöl zum Braten

Dieses köstliche Rezept mit unserer pflanzlichen Garden Gourmet Sensational Bratwurst und Chorizo mit Bratkartoffeln und Paprika ist sensationell und schmeckt einfach lecker. Überzeuge dich selbst!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln waschen und halbieren. Die Paprikaschoten halbieren, die Kerne entfernen und in große Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Zutaten vermengen

Gemüse und Kartoffeln mit Knoblauch und Olivenöl, Salz, Pfeffer und gehacktem Rosmarin mischen.

3. Zubereitung Gemüse

Das Gemüse auf einem großen Backblech gut verteilen und ca. 35 Minuten braten, bis es gar ist und schöne Bratstreifen zeigt. (Falls nötig, die letzten 5 Minuten im Ofen grillen, um noch mehr Farbe zu erhalten).

4. Zubereitung Sensational Bratwürste

Die Garden Gourmet Sensational Bratwürste in einer Grillpfanne (oder auf einem Grill) bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten grillen, bis sie braun und gar sind. Legen Sie die Sensational Bratwürste für weitere 5 Minuten in den Ofen zwischen das Gemüse.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE