

SWEET MOTHER MEXICO - SENSATIONAL BRATWURST MIT GEBACKENER SÜSSKARTOFFEL UND SOUR CREAM

ZUTATEN

 4 PORTIONEN

 42 MIN

 MITTEL

2 Pkg. Garden Gourmet Sensational Bratwurst
2 Süßkartoffeln (à ca. 325g)
4 Lauchzwiebeln
1 rote Spitzpaprika
1 Pkg. vakuumierte Maiskolben (ca. 450g)
4 EL + 100g Crème fraîche
2 EL geriebener Parmesankäse
1 EL Öl, ggf. 2 weitere EL Öl (wenn die Wurst in der Pfanne gebraten wird)
1 Knoblauchzehe
300 g Magerquark
Saft von einer Zitrone
1 Beet rote Shiso-Kresse zum Garnieren
Salz
Pfeffer

Unser leckeres Rezept mit gebackener Süßkartoffel und veganer Garden Gourmet Sensational Bratwurst führt dich auf eine kulinarische Reise nach Mexiko. Probier's aus!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung der Süßkartoffeln

Süßkartoffeln waschen, rundherum mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 1 Stunde garen.

2. Zutaten vorbereiten

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Paprika halbieren, putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Maiskolben waschen und die Maiskörner mit einem Messer von den Kolben schneiden.

3. Zubereitung Süßkartoffeln

Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und längs halbieren. Die Hälften mit einem Esslöffel etwas aushöhlen (ca. 2 EL Kartoffelmasse pro Hälfte).

4. Süßkartoffelmasse garnieren und backen

Die Süßkartoffelmasse mit 4 EL Crème fraîche, Lauchzwiebelringen, bis auf einige zum Garnieren, Maiskörnern, Paprikawürfeln und Parmesankäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die ausgehöhlten Kartoffelhälften füllen. Auf dem heißen Grill oder im heißen Backofen bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten überbacken.

5. Bratwürste Grillen

Die Garden Gourmet Sensational Bratwürste auf dem heißen Grill unter Wenden ca. 12 Minuten grillen. Alternativ 2 EL Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Garden Gourmet Sensational Bratwürste darin nach Packungsanweisung braten.

6. Vorbereitung der Sour Cream

Für die Sour Cream Knoblauch schälen, fein hacken. Mit Quark, 100 g Crème fraîche und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Es kann angerichtet werden!

Bratwürste und Süßkartoffeln auf Tellern anrichten. Mit Kresse und restlichen Lauchzwiebeln garnieren. Die Sour Cream mit 1 EL Öl beträufeln, mit Pfeffer bestreuen und dazu reichen.

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