

SENSATIONAL BRATWURST IGEL MIT KARTOFFELPÜREE

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.

 1 PORTION

 30 MIN

 EINFACH

Auf der Suche nach einem Rezept, das 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. Vorbereitung Kartoffelpüree

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

2. Zubereitung Kartoffelpüree

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. Zubereitung Sensational Bratwurst

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. Es kann angerichtet werden!

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**