

VEGANE SENSATIONAL BRATWURST MIT CREMIGEM SPARGELRAGOUT UND KRÄUTERKARTOFFELN

PRODUKTE

1 Packung Garden Gourmet
Sensational Bratwurst

je 250 g weißer und grüner Spargel

1 weiße Zwiebel

100 g grüner Spargel

300 ml Hafermilch

25 g Mehl

30 g Margarine oder Öl

400 g kleine festkochende
Kartoffeln

1/4 Bund Petersilie

Olivenöl zum Braten

Gewürze nach Bedarf: Salz, Pfeffer,
Kräuter der Provence

 2 PORTIONEN

 35 MIN

 EINFACH

Unser Gericht mit Garden Gourmet Sensational Bratwurst, cremigem Spargelragout und Kräuterkartoffeln ist genau das Richtige, wenn du gern etwas Neues ausprobieren möchtest. Super lecker und vegan!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Spargel

Den Spargel schälen, in 3 cm große Stücke und die Zwiebel in kleine Stücke schneiden. Anschließend Spargel mit der Zwiebel, sowie der Margarine in einen Topf geben und kurz anbraten. Nach ca. 4 Minuten Mehl hinzugeben, durchrühren und die Hafermilch untermischen. Alles 20 Minuten kochen lassen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Zubereitung Kartoffeln

Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Danach abkühlen lassen, halbieren und im Olivenöl goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken.

3. Zubereitung Sensational Bratwurst

Die Garden Gourmet Sensational Bratwurst nach Packungsanweisung in einer Pfanne mit etwas Öl braten. Nach der Hälfte der Garzeit den grünen Spargel zu der Garden Gourmet Sensational Bratwurst geben und zusammen weiterbraten.

4. Es kann angerichtet werden!

Alles auf einem Teller anrichten und mit etwas Petersilie garnieren.

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