



Schwierigkeit leicht



4 Personen



Vorbereitung 20 min.
Backzeit 30 min.

Zutaten

500g Kartoffeln
150g Champignons
1 rote Zwiebel
1 rote Paprika
1 kleine Zucchini
3 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 Stängel Rosmarin
1-2 grobe Bratwürste
Salz, Pfeffer

Tipp

Ich stelle die Gemüseplatte direkt mit dem Kuchengitter auf den Tisch, so bleibt das Essen länger heiß.

GEMÜSEPLATTE MIT BRATWURSTBÄLLCHEN

Ich mag die leichte Küche sehr. Nicht nur, weil sie gesund ist, sondern auch noch lecker schmeckt!

Zubereitung

- Backofen auf 200°C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Pilze mit einem Tuch abreiben und ggf. die Stiele kürzen. Das restliche Gemüse waschen, putzen, in Teile schneiden und alles Gemüse nacheinander mit der GemüseFix Mandoline in die gewünschte Größe (Scheiben, Stifte) schneiden.
- Die Kartoffeln waschen und wer mag schälen. Mit dem GemüseMax in jeweils 6 Teile teilen und alles auf dem Großen runden Stein „White Lady“ anrichten.
- Den Knoblauch mit der Knoblauchpresse in die kleine Elfe zum Olivenöl pressen mit Pfeffer und Salz würzen, das Gemüse mit dem Silikonpinsel bestreichen und mit Rosmarin bestreuen.
- Die Bratwurst aus dem Darm drücken und kleine Kugeln formen. Diese auf das Gemüse setzen und alles 30 Minuten auf der untersten Schiene im Backofen garen.