GARDEN GOURMET MERGUEZ UND SÜSSKARTOFFEL-POMMES

ZUTATEN

2 PORTIONEN

35 MIN

EINFACH

1 Packung Garden Gourmet Sensational Merguez

4 Süsskartoffeln

75 g gemischter Salat

1/4 Gurke

4 Cherry-Tomaten

4 Basilikumblätter

Salz und Pfeffer

2 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Rotweinessig

1 Teelöffel Honig

Garden Gourmet Merguez, Süsskartoffel-Pommes und Salat - das ist ein perfektes Rezept für alle, die eine feine und nahrhafte Mahlzeit suchen!

ZUBEREITUNG

1. Süsskartoffel-Pommes kochen

Den Backofen auf 200°C vorheizen. 4 Süsskartoffeln in nicht zu dicke Pommes schneiden und danach in eine Plastiktüte legen und einen Löffel Maisstärke dazugeben. Gut vermischen und auf einem Backblech verteilen. Mit Öl beträufeln und etwa 20 Minuten kochen lassen bis sie knusprig und goldbraun sind.

2. Den Salat vorbereiten

Den Salat in eine Schüssel geben und mit Gurkenscheiben, roten Zwiebeln und Tomaten garnieren.

3. Dressing vorbereiten

Für das Dressing Olivenöl, Essig und Honig verrühren und das Basilikum fein hacken. Alle Zutaten gut rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Merguez grillieren und servieren!

Die Merguez nach Packungsanweisung grillieren und mit den Süsskartoffel Pommes und Salat servieren

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE