

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Bratwurst
5 grosse Rüebli
2 Stangen weisser Sellerie
1 Lauch
2 Pastinaken
4 Kartoffeln
2l Bouillon
200 g Erbsen
Ein paar Zweige getrockneter Thymian und Lorbeerblatt
Senf
Schnittlauch



2 PORTIONEN



30 MIN



EINFACH

Probiere dieses schnelle, vegane und leckere Rezept mit einem Eintopf aus Wintergemüse und Sensational Bratwurst von Garden Gourmet.

ZUBEREITUNG

1. Gemüse schneiden und im Bouillon kochen

Rüebli, Sellerie, Lauch und Pastinake waschen und in Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Alles in einen grossen Topf geben. Den Bouillon in den Topf geben und die Zutaten mit Thymian und Lorbeerblatt 20 bis 25 Minuten kochen.

2. Erbsen hinzufügen und Bouillon abgiessen

Während der letzten 5 Minuten der Garzeit die Erbsen hinzufügen. Den Bouillon abgiessen, den Thymian entfernen und alles leicht zerdrücken.

3. Sensational Bratwürste zubereiten

Die Sensational Bratwürste in einer Pfanne zubereiten, in Stücke schneiden und zum Eintopf geben. Salz und Pfeffer, etwas Schnittlauch und Senf dazugeben.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)