WINTERGEMÜSE–EINTOPF MIT SENSATIONAL BRATWURST

ZUTATEN

2 PORTIONEN

30 MIN

EINFACH

1 Packung garden gourmet Sensational Bratwurst Mexican Style

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

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