

# IGEL MIT VEGANER BRATWURST MIT VEGANER KARTOFFELSTOCK

## ZUTATEN

1 Packung garden gourmet Sensational Bratwurst Mexican Style  
250 g mehlig kochende Kartoffeln  
50 ml pflanzliche Milch  
3 schwarze Oliven  
Ein paar Gurkenscheiben  
Etwas Olivenöl  
Etwas Rohkost als Beilage: Rübli, rote Peperoni, Gurke usw.



Suchst du ein Rezept für Kinder? Warum nicht diesen Igel nachbauen? Dieses vegane Rezept kann in 30 Minuten zubereitet werden und du wirst es lieben!

## ZUBEREITUNG

### 1. Kartoffeln schneiden und kochen

Die Kartoffeln in gleichmässige Stücke schneiden etwa 20 Minuten mit etwas Salz kochen. Milch erhitzen.

### 2. Kartoffelstock zubereiten

Die Kartoffeln abgiessen und mit einem Stampfer zerdrücken. Etwas heisse Milch und etwas Olivenöl dazugeben und zu einem glatten Püree verrühren.

### 3. Sensational Bratwürste grillieren

In der Zwischenzeit die Garden Gourmet Sensational Bratwürste nach Packungsanweisung goldbraun braten und durchgaren. In der Mitte des Tellers etwas Püree verteilen.

### 4. Als Igel anrichten und servieren

Die Bratwürste in Scheiben schneiden und diese in den Kartoffelstock drücken. Die Oliven halbieren, um Augen und die Schnauze zu formen, dann im Teller mit Gurkenscheiben und Kräuter garnieren.

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