
LETZTES SOMMERGEMÜSE, KARTOFFELN MIT WURSTREDLI AUF DEM BLECH



für 2-3 Personen als Hauptmahlzeit

Zutaten

5 EL natives Olivenöl extra
2 Kalbsbratwürste oder Cervelats
600 g Kartoffeln ungeschält, in Würfel
geschnitten
300 g Zucchini-oder
Auberginen, in Würfel geschnitten
3 Knoblauchzehen
300 g Tomaten
2 Rosmarinzwieglein
2 Prisen Muskatnuss
grobes Meersalz
Pfeffer nach Belieben

Und so wird es gemacht ;-)

- 1 Das Olivenöl in ein Blech mit Rand giessen.
- 2 Die Wurst in Scheiben (Redli) schneiden und aufs Blech legen.
- 3 Die Kartoffel-, die Auberginen- oder Zucchiniwürfel zugeben, alles gut durchmischen.
- 4 en Knoblauch fein schneiden, darüber streuen.
- 5 Den Ofen auf 180° C vorheizen.
- 6 Die Tomaten in Scheiben schneiden und darüber legen.

Backen

180 ° Grad, während, ca. 40 Minuten,
190 ° Grad 20 Minuten ohne Abdeckung

Tipp

Anstelle von Wurstredli passt auch
Fetakäse, Oliven oder Tofu

Und weiter ...

7 Die Nadeln vom Rosmarin abzupfen und
zusammen mit dem Muskatnuss und dem
Meersalz darüber streuen.

8 Das Ganze mit einem gleich grossen Blech oder
mit Alufolie bedecken.

9 Nach 40 Minuten die Temperatur auf 190°
erhöhen, das Blech oder die Alufolie entfernen und
weitere 20 Minuten backen.

Küchen-Philosophie

Wenn ihr gegessen und getrunken habt, seid ihr wie neu geboren; seid stärker, mutiger, geschickter zu
eurem Geschäft.

Johann Wolfgang von Goethe