



Rostbratwurst

mit Romanesco, violetter Kartoffelpüree und cremigen Chili-Dip

Zutaten für 4 Personen:

600 g violette Kartoffeln
1 Romanesco (ca. 800 g)
2 EL Butter
Zesten und Saft von 1 Zitrone
1 Packung (500 g) WOLF Thüringer Rostbratwurst
1 kleine Chilischote
1 Becher Schmand (200 g)
125 ml warme Milch
Salz & Pfeffer
Muskat

So wird's gemacht:

1. Kartoffeln mit Schale ca. 30 Minuten gar kochen, ausdampfen und abkühlen lassen.
2. Romanesco waschen und in kleinen Röschen vom Strunk schneiden. In Salzwasser 4 – 5 Minuten garen und abgießen. 1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Romanesco darin unter Schwenken ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Zitronenzesten untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Rostbratwürste in einer Pfanne unter Wenden nach Packungsangabe ca. 4 – 6 Minuten braten.
4. Für den Dip Chili in feine Ringe schneiden. Mit Schmand und Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kartoffeln pellen und mit Milch, 1 EL Butter, Salz und 1 Prise Muskat zu einem Püree stampfen. Mit Romanesco und Rostbratwurst anrichten und schmecken lassen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog