



Bratwurst-Pfanne mit Balsamico

mit Original Thüringer Rostbratwurst

Zutaten für 2 Personen:

- 2 WOLF Original Thüringer Rostbratwürste (frisch oder vom Vortag)
- 1 Zwiebel in Streifen geschnitten
- 1 Zucchini entkernt und in mundgerechte Stücke geschnitten
- 200 g geviertelte Cherry-Tomaten
- 60 ml Balsamico-Essig
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL Stärke, in kaltem Wasser gelöst

So wird's gemacht:

1. Die Original Thüringer Rostbratwürste in Stücke schneiden, in einer Pfanne mit Öl nach Packungsanweisung vollständig durcherhitzen und rundherum kräftig anbraten. Das vorbereitete Gemüse hinzugeben und alles weiterbraten, bis schöne Röstaromen entstanden sind.
2. Mit Balsamico ablöschen, Zucker dazugeben, damit er sich auflösen kann, Flüssigkeit etwas reduzieren lassen, die in Wasser gelöste Stärke dazugeben und gut mischen, bis die Flüssigkeit leicht andickt.

Guten Appetit!

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

Tipp:

Das Gemüse kann auch nach Belieben verändert werden – was der Kühlschrank oder Garten hergibt!

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben