



# Herzelinos® - Bowl

mit Original Thüringer Rostbratwurst

## Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (500 g) WOLF Original Thüringer Rostbratwurst

1 Packung Herzelinos® von Burgis

3-4 Karotten

3 EL Olivenöl

2 EL Honig

1 Gurke

1 rote Zwiebel

1 EL Zitronensaft

Salz & Pfeffer

4 Handvoll Rucola

Öl zum Anbraten

Petersilie zum Garnieren

## So wird's gemacht:

1. Karotten schälen und in Stifte schneiden. Anschließend mit 2 EL Olivenöl, dem Honig, etwas Salz und Pfeffer mischen. Bei 200 Grad ca. 30 Min im vorgeheizten Ofen karamellisieren lassen.

2. Gurke und rote Zwiebel in Scheiben schneiden oder hobeln und mit Zitronensaft, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.

3. Bratwürste in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit den Herzelinos® goldbraun anbraten.

4. Rucola als Basis in die Bowl geben, Gurkensalat, Thüringer Rostbratwurst, Herzelinos® und die Karotten darauf verteilen. Mit frischer Petersilie toppen – fertig!

**Viel Spaß beim Nachkochen!**

**Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](http://wolf-essgenuss.de/blog)**

*Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben*