



PAPRIKA UND LINSEN

MIT MINI BERNER WÜRSTCHEN – AUS DEM AIRFRYER

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 1 Packung (250 g) WOLF Mini Berner Würstchen
- 3 Paprikaschoten in verschiedenen Farben
- 1–2 frische Chilischoten
- 4 Knoblauchzehen
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 Beutel gegarte braune Linsen (250 g)
- Salz & Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Paprikaschoten und Chilis mit einem scharfen Messer mehrmals einstechen und in die Airfryer-Schublade legen. Mit Olivenöl einsprühen und 30 Minuten bei 200 Grad Celsius rösten, bis die Schoten weich sind und langsam braun werden. Nach der Hälfte der Zeit die Knoblauchzehen dazugeben.
2. Mini Berner in die Airfryer-Schublade legen und 20 Minuten bei 200 Grad Celsius braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
3. Paprika- und Chilischoten abkühlen lassen und mit Knoblauch und Petersilie samt Stängeln hinzufügen und alles fein zerhacken und vermengen.
4. Linsen nach Packungsangabe erhitzen und unter das Paprikage-müse mengen. 2 EL Rotweinessig und 1 EL Olivenöl unterziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Mini Bernern anrichten.

Viel Spaß beim Nachmachen!

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

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben