



Orig. Nürnberger Rostbratwürste

mit Kartoffeln und Trauben

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste

400 g Kartoffeln

1 große Zwiebel

1 TL Paprika edelsüß

1 TL Koriander gemahlen

1 TL Kräuter der Provence

3 EL Sonnenblumenöl

ca. 280 g kernlose rote Trauben

5 Zweige frischen Thymian

Salz

So wird's gemacht:

1. Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Beides in eine Schüssel geben und mit Paprika, Koriander, Kräuter der Provence und 2 EL Öl vermengen. Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 20 Minuten vorrösten.

2. Währenddessen die Trauben waschen und gut abtrocknen. In eine Schüssel geben und mit Thymian und 1 EL Öl mischen.

3. Trauben und Nürnberger Bratwürste auf dem Backblech verteilen und ca. 25 Minuten weiter rösten, bis die Bratwürste schön gebräunt sind. Bratwürste nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

4. Blech aus dem Ofen nehmen, mit Salz abschmecken und mit dem restlichen Thymian garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

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

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben