



Original Nürnberger Rostbratwürste

in Paprika-Tomatensoße mit frischen Kräutern

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung (300 g) WOLF Nürnberger Rostbratwürste
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe (gepresst oder klein gehackt)
- 3 Paprikaschoten in rot, gelb und grün
- 1 Dose stückige Tomaten
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 EL Worcestersoße
- 1 TL Paprikapulver
- 1/2 TL italienische Kräuter
- Salz & Pfeffer
- Chilipulver
- Öl zum Braten
- Etwas frische Kräuter (z. B. Basilikum oder Petersilie)

So wird's gemacht:

1. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Paprika waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl glasig dünsten. Paprika und Tomatenmark hinzufügen und kurz mitdünsten.
2. Die stückigen Tomaten aus der Dose, Balsamicoessig, Worcestersoße und die Gewürze hinzufügen. Das Gemüse weich schmoren.
3. In der Zwischenzeit die Original Nürnberger Rostbratwürste goldbraun anbraten. Die Soße nochmals abschmecken.
4. Die Bratwürste mit der Soße servieren und mit frischen Kräutern nach Belieben verfeinern.

Dazu schmeckt frisches Baguette. Guten Appetit!

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

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben