



Sommergemüse

mit Original Thüringer Rostbratwurst

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (500 g) WOLF Original Thüringer Rostbratwurst
1 Zwiebel
1 Tomate
1 Zucchini
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
1–2 Knoblauchzehen (nach Geschmack)
1 Schuss BBQ-Soße
1 Zweig Rosmarin
Salz & Pfeffer
Öl zum Anbraten

So wird's gemacht:

1. Zwiebel, Tomate, Zucchini und Paprika in kleine Würfel schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Zwiebeln und das Gemüse hinzufügen und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. BBQ-Soße dazugeben und verrühren. Rosmarinzwig über das Gemüse geben und alles ca. 5 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.
4. Bratwürste in etwas Öl anbraten und zum Gemüse servieren – fertig!

Leicht, lecker und sommerlich. Perfekt für gemütliche Abende!
Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog