

Ofengemüse und Bratwurst

Zutaten:

Nürnberger Rost – Bratwurst

Paprika rot, gelb, grün

4 Kartoffeln

1 Zwiebel

1 Zucchini

Bohnen

Oliven

3 EL Speiseöl

1 TL getrocknete Kräuter

Salz, Pfeffer

So funktioniert es!

Gemüse in ca. 1cm große Würfel schneiden

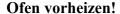
Kartoffeln schälen und in kleine ca. 5x5mm Stifte schneiden.

Das Gemüse mit den Kräutern, Salz, Pfeffer und dem Öl würzen.

Tipp:

Wer Olivenöl benutzen möchte, das Öl erst kurz vor Schluss über das fertige Gemüse geben, dass es nicht verbrannt oder überhitzt wird

Kartoffel mit Salz und Pfeffer würzen ohne Öl die Streifen auf den Ofenzauberer geben.



Kartoffeln für 5 Minuten bei 230C Umluft vorbacken

Tipp: nach weiteren 5 - 8 Minuten hätte man ganz tolle Pommes ohne Fett

Die Kartoffeln auf dem Ofenzauberer zusammenschieben und das Gemüse, langsam über die Kartoffeln auf den Stein geben.

Sehr langsam und löffelweise so dass der Stein keinen Temperaturschock bekommt.

Alles miteinander vermischen und wieder für ca. 5 Minuten in den Ofen geben.

Je nach dem wie knackig das Gemüse am Ende sein soll die Zeiten anpassen

So geht es weiter!

Den Stein aus dem Ofen auf das Kuchengitter stellen.

Das Gemüse einmal wenden und auf die eine Hälfte des Steines zusammenschieben.

Auf die frei gewordene Fläche die kleinen Nürnberger Bratwürstchen geben.

Umluft auf O/U ändern und den Ofenzauberer wieder, in den unteren Einschub, in den Ofen geben

Bei 230C backen bist die Bratwurst die gewünschte Farbe haben. 15 – 20 Minuten.

Bratwurst und Gemüse mit kleinen Schafskäse Würfeln servieren

Tipp:

Mit diesen Zeiten ist das Gemüse eher weich, wer es noch knackig haben möchte lässt die zweiten 5 Minuten einfach weg und legt die Bratwurst gleich dazu.

Da die Kartoffeln am längsten brauchen und wirklich gar sein sollten, würde ich auf das Vorbacken nicht verzichten

Guten Appetit!

