# Bratwurst mit Kartoffel - Spalten aus dem Backofen

Mit viel Olivenöl und Rosmarin

**<u>Zutaten</u>**
**500g Kartoffeln,** gewaschen und geviertelt
**3 – 4 EL Olivenöl**
**1 TL Rosmarin,** getrocknet
**Salz, Pfeffer, Paprika**
oder die Gewürzmischung Balkan von Edelschmaus

**So funktioniert es!**
Die geschnittenen Kartoffelspalten mit klarem Wasser abspülen und gut trocknen, mit dem Olivenöl, Gewürzen und Rosmarin mischen,

**Ab in den vorgeheizten Backofen, 240C Umluft**
Die Kartoffeln auf dem Ofenzauberer gleichmäßig verteilt, für 10 - 12 Minuten backen.
Nach 10 Minuten die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, sie haben schon leichte Farbe bekommen.
Kartoffeln auf einer Seite des Steins zusammenschieben und auf die frei gewordene Fläche, die kleinen Nürnberger Bratwürstchen, mit etwas Abstand, legen.

**Jetzt geht es ohne Umluft weiter!**
Die Temperatur lassen wir bei 240C schalten aber die Umluft auf Ober Unter Hitze.
Den Stein mit den Kartoffeln und Bratwurst auf der untersten Schiebe in den Backofen geben und für
ca. 15 Minuten Backen, bis die Wurst die gewünschte Farbe hat.

**Mein Tipp:**
Wenn ihr normal Rostbratwurst nutzen möchtet, die etwas größer und dicker sind als die Nürnberger brauchen die Kartoffeln keinen oder nur 5 Minuten Vorsprung im Ofen.
Durch das zusammenschieben und dem vielen Olivenöl sind die Kartoffeln weniger knusprig aber haben einen ganz tollen Geschmack.
Wer das Öl erst kurz vor Ende der Garzeit dazu gibt, bekommt sie knuspriger.
Dazu gibt es bei uns einen Dip aus Frischkäse oder Schmand

## Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481