



Gegrilltes BBQ-Päckchen

mit Chorizo und Gemüse



20-30min



2 Personen

Ein guter Trick, wenn du nicht alles in verschiedenen Töpfen und Pfanne gleichzeitig braten möchtest: Pack dir ein Päckchen! So kann sich der Geschmack des marinierten Gemüses mit dem Bratensaft der Chorizo-Wurst und dem Aroma des Rosmarin-Krauts in allen Zutaten gleichzeitig zu einer wahren Geschmacksexplosion entfalten. Und einfach ist es auch noch - ab in den Ofen, fertig!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 5g frischer Rosmarin
- 2 Baguettebrötchen
- 1 Packung Chorizo ⁷
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Päckchen BBQ Sauce ^{9,10}
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zucchini

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Alufolie
- Backblech
- Backofen mit Grillfunktion oder Grill

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 690kcal, Fett 30.1g, Kohlenhydrate 76.2g, Eiweiß 22.9g



1. Chorizo schneiden



2. Zwiebel schneiden



3. Gemüse schneiden



4. Gemüse marinieren



5. Päckchen füllen



6. Knoblauchbaguette rösten

Nun die **geschnittene Paprika**, **Zucchini** und **Zwiebel** mit der **Chorizo**, den **gehackten Rosmarin** und der **BBQ-Sauce** in einer Schüssel vermengen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun 4 große Stücke Alufolie auf einem Backblech auslegen und die **Füllung** gleichmäßig darauf verteilen. Die Folie zu Päckchen zusammenfalten, sodass kein Bratensaft rausfließen kann und für ca. 25-30Min. in den Ofen oder ca. 15-20Min. auf den Grill geben, bis das **Gemüse** und **Fleisch** gar ist.

Inzwischen den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden, dann mit 1-2EL Olivenöl und etwas Salz vermischen. Die **Brötchen** längs halbieren und mit dem **Knoblauchöl** bestreichen. Die **Brötchen** die letzten ca. 3-5Min. der Backzeit mit den **Päckchen** in den Ofen oder auf den Grill geben und gemeinsam servieren.