

## Gegrilltes BBQ-Päckchen

mit Chorizo und Gemüse



20-30min



3-4 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

- 2 rote Zwiebeln
- 10g frischer Rosmarin
- 3 Baguettebrötchen
- 1 Packung Chorizo <sup>7</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Päckchen BBQ Sauce <sup>9,10</sup>
- 2 gelbe Paprika
- 2 Zucchini

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Alufolie
- Backblech
- Backofen mit Grillfunktion oder Grill

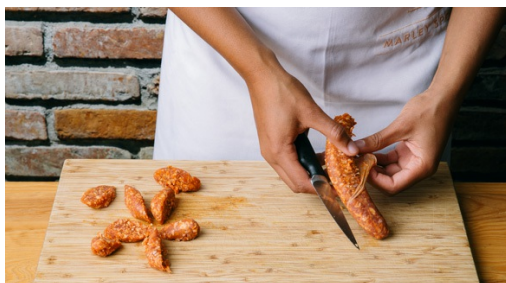
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 610kcal, Fett 29.6g, Kohlenhydrate 60.3g, Eiweiß 20.3g



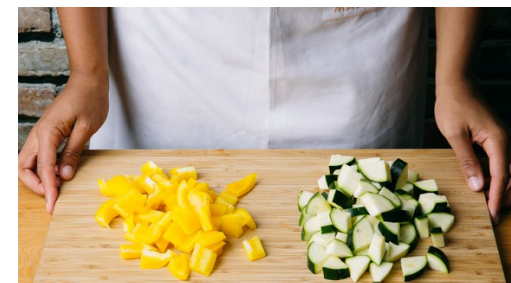
1. Chorizo schneiden

Die **Chorizo** vorsichtig mit einem Messer von der Pelle befreien und in ca. 1-2 cm dünne Scheiben schneiden. Den Umluftofen auf 200°C vorheizen oder, wer mag, den Grill vorbereiten.



2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Blätter des Rosmarins** vom Stängel streifen und grob hacken.



3. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln und vom Kerngehäuse befreien, die **Zucchini** längs vierteln und beides in 1-2 cm große Stücke schneiden.



4. Gemüse marinieren

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.



5. Päckchen füllen

Nun 6 große Stücke Alufolie auf einem Backblech auslegen und die **Füllung** gleichmäßig darauf verteilen. Die Folie zu Päckchen zusammenfolden, 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.



6. Knoblauchbaguette rösten

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.