



Special: Rindswurst mit Rosenkohl

und getrüffelem Kartoffel-Pastinaken-Püree



40-50min



3-4 Personen

Welch ein Schmaus erwartet uns heute! Die würzige Rindswurst darf sich in einer deftigen Zwiebelsauce aalen, bevor sie sich auf einem fluffigen Bettchen aus getrüffelem Pastinaken- und Kartoffelpüree präsentiert. Mit geröstetem Rosenkohl und Haselnüssen wird sie zum Festmahl!

- 2 Pastinaken
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 800g Rosenkohl
- 50g blanchierte Haselnusskerne

- Energie 899kcal, Fett 49.3g,
Kohlenhydrate 76.7g, Eiweiß 37.3g



4. Sauce zubereiten

2. Rosenkohl backen

5. Würste braten

3. Zwiebeln schneiden

6. Püree stampfen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(3211b5d1d968fc1665909b34f9f16010_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d47ad152ec3d86a04ad64c8049e1f17f_img.jpg\)](#) [!\[\]\(6b7fbb0b7bdb78cadf73d50851a4dfb1_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**