



Schweinswurst in aromatischer Currysauce

mit Röstgemüse aus dem Ofen



ca. 30min



2 Personen

Zugegeben, eine deftige Schweinswurst kennt man eher mit Senf als mit Currysauce, aber wir versprechen dir: Es schmeckt wirklich klasse und du solltest es unbedingt ausprobieren. Die herzhafte Wurst passt perfekt zur warmen Würze der Currysauce und auch das leckere Röstgemüse aus dem Ofen fügt sich auf harmonische Weise in diese Kombination ein. Wir finden: Jenseits des Tellerrands geschehen wahre Geschmackswunder!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- 2 Schweinswürste
- 2 Tomaten
- 1 Pck. Madras-Currypulver¹
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Stabmixer

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

Allergene

Senf (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 727kcal, Fett 48.0g, Kohlenhydrate 50.2g, Eiweiß 23.6g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und leicht schräg in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und quer in 3-4 Stücke schneiden.



4. Sauce köcheln

Die **Tomaten** in ca. 3cm große Würfel schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die **Tomaten**, den Knoblauch und das **Currypulver** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten. 75ml Wasser angießen, **1TL Brühgewürz** einrühren und aufkochen, dann 5-7Min. köcheln lassen, bis die **Tomaten** weich sind.



2. Gemüse rösten

Die **Kartoffeln**, die **Karotten** und den **Lauch** mit 1EL Pflanzenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Im Ofen 20-25Min. rösten, bis das **Gemüse** goldbraun und gar ist, nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Sauce** mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit 2TL Essig verfeinern und mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Brühgewürz** abschmecken. Die **Würste** mit dem **Röstgemüse** und der **Sauce** anrichten und servieren.



3. Würste braten

Die **Würste** mit einer Gabel ein paarmal einstechen, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden 13-15Min. braten, bis sie rundum goldbraun und gar sind.



6. Süßmälchen in Rot

Wer möchte, gibt 1EL Tomatenketchup in die Sauce - das macht sie noch tomatiger und gibt ihr eine angenehme, leicht süßliche Note.