



Rauchwurst und pikantes Ofengemüse

im Cajun-Style mit frischem Mais



ca. 40min



4 Portionen

Ein Topf und ein Backblech. Keine mühsame Vorbereitungszeit. Einfache Reinigung. Das hört sich gut an, was? Das haben wir uns fast schon gedacht. Deswegen kommt heute auch alles in den Ofen: saftige Rauchwürste, Zucchini, Kartoffeln, rote Zwiebeln und ... Warte, warte! Genau, frischer Maiskolben. Durch die Cajun-Butter ist etwas Schärfe auch noch mit von der Partie. Ein wahrhaftig deftiger Leckerbissen!

Was du von uns bekommst

- 2 frische Maiskolben
- 2 Zucchini
- 2 rote Zwiebeln
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 4 Rauchwürste
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 5EL Butter ¹
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- 1-2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 674kcal, Fett 44.4g, Kohlenhydrate 57.0g, Eiweiß 24.0g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Maiskolben** quer halbieren. Die **Zucchini** längs halbieren und in 2-3cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebeln** schälen und vierteln. Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln.



2. Zutaten vorbereiten

3EL Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und mit der **Gewürzmischung** und 1TL Salz vermengen. Das **Gemüse** auf ein bis zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit der **Gewürzbutter** vermengen und ausbreiten. Die **Würste** auf das **Gemüse** legen. Den Topf für Schritt 4 aufbewahren.



3. Zutaten backen

Die **Würste** und das **Gemüse** 25-30Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** gar sind. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



4. Knoblauchbutter machen

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. 2EL Butter im Topf aus Schritt 2 schmelzen lassen, den **Knoblauch** einrühren und vom Herd nehmen. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen (siehe auch Schritt 6).



5. Fertigstellen & servieren

Die **Würste** längs halbieren, dann auf den **Kartoffeln** und dem **Gemüse** anrichten und mit der **Knoblauchbutter** beträufelt servieren.



6. Spritzig gut

"Easy peasy .. lemon squeezy!" Das Sprichwort wird im Englischen verwendet, wenn etwas besonders einfach ist – wie zum Beispiel in diesem Gericht, wenn wir die übrig gebliebene halbe Zitrone, die seit ein paar Tagen in unserem Kühlschrank auf ihren Einsatz wartet, auspressen und den Saft unter die Knoblauchbutter rühren.