



## 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 lecker gewürzten Gemüses mit dem Bratensaft der Chorizo-Wurst und dem Aroma des Rosmarins in allen Zutaten gleichzeitig zu einer wahren Geschmacksexplosion entfalten. Und einfach ist es auch noch - ab in den Ofen oder auf den Grill, fertig!

## Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 5g frischer Rosmarin
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Packung Chorizo <sup>7</sup>
- 2 Päckchen BBQ-Sauce <sup>9,10</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Baguettebrötchen <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen oder Grill
- Backblech
- Alufolie

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

## Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 865kcal, Fett 31.0g, Kohlenhydrate 108.2g, Eiweiß 32.2g



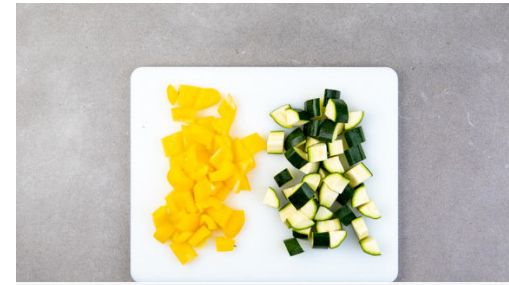
1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen oder den Grill vorbereiten. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und grob schneiden.



4. Gemüse würzen

Die **Zwiebeln**, den **Rosmarin**, die **Paprika**, die **Zucchini** und die **Chorizo** mit der **BBQ-Sauce** sowie Salz und Pfeffer vermengen.



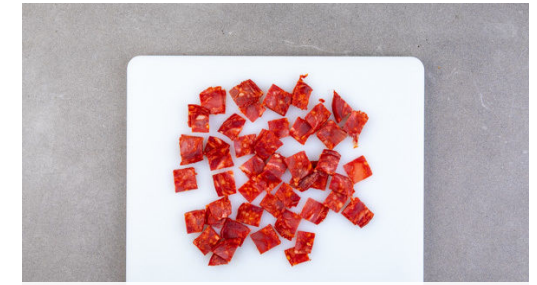
2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Zucchini** längs vierteln und ebenfalls in 1-2cm große Stücke schneiden.



5. Päckchen füllen und garen

4 große Stücke Alufolie auslegen und je **1/4 der Füllung** mittig darauf geben. Die Folie zu **Päckchen** zusammenfalten, sodass kein Bratensaft rausfließen kann, und auf einem Backblech 25-30Min. im Ofen garen. Wer einen Grill verwendet, muss die **Päckchen** nur 15-20Min. auf den Grill geben, bis das **Gemüse** und die **Chorizo** gar sind.



3. Chorizo schneiden

Die **Chorizo** von der Pelle befreien und in 1-2cm große Stücke schneiden.



6. Brot rösten

Den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden, dann mit 1-2EL Olivenöl und 1 Prise Salz verrühren. Die **Brötchen** aufschneiden, mit dem **Knoblauchöl** bestreichen und während der letzten 3-5Min. der Garzeit zu den **Päckchen** in den Ofen oder auf den Grill geben. Die **Gemüse-Chorizo-Päckchen** vorsichtig öffnen und mit dem **Knoblauchbrot** servieren.