



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 ⁷
- 2 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Baguettebrötchen ¹

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



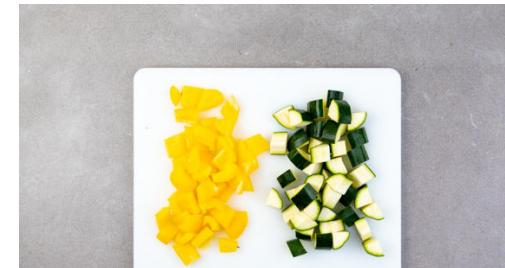
1. Zwiebel schneiden

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.



3. Chorizo schneiden

Die **Chorizo** von der Pelle befreien und 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.



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.