



Gebratene Rauchwurst

mit Dinkel und Weißkohl

unter 20min 1 Portion

Es soll schnell gehen, aber ein bisschen selber kochen möchtest du auch? Dann ist dieses Rezept genau das Richtige für dich. Die nahrhafte Lunch-Bowl mit Dinkel und Gemüse ist vorgegart und wird mit wenigen weiteren Zutaten zu einer noch köstlicheren Mahlzeit, die du je nach Hunger auch in 2 Portionen genießen kannst, z. B. abends als Dinner und am nächsten Tag im Büro zum Lunch. Wenig Aufwand, viel Genuss!

Was du von uns bekommst

- 2 Rauchwürste
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Chiliflocken
- 200g geschnittener Weißkohl
- 1 Lunch Bowl mit Dinkel, Erbsen & Gemüse¹

Was du zu Hause benötigst

- ½TL körniger Senf²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne mit Deckel

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

Kochtipp

Wer es nicht scharf mag, lässt die Chiliflocken einfach weg.

Allergene

Gluten (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

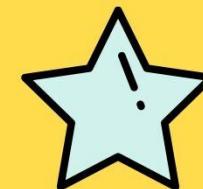
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1070kcal, Fett 73.9g, Kohlenhydrate 71.1g, Eiweiß 47.1g

1

1. Würste braten

Die **Würste** in einer mittelgroßen Pfanne mit ½EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min rundum anbraten. Dann 2EL Wasser hinzufügen, einen Deckel auflegen und die **Würste** weitere 3-4Min. braten, bis das Wasser verdampft ist. Die **Würste** sollen noch nicht vollständig durchgaren. Auf einem Teller beiseitestellen. Die Pfanne nicht auswischen.



4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern - bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobierst hast!

2

2. Gemüse braten

Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein schneiden. Den **Knoblauch** in der Pfanne mit ½EL Olivenöl, ½TL **Chiliflocken** und 1 Prise Pfeffer bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. Den **Kohl** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten. ½EL Wasser dazugeben und einige Minuten weiterbraten, bis der **Kohl** weich wird. Vom Herd nehmen und 1TL Essig und ½TL körnigen Senf unterrühren.



5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein - sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!

3

3. Würste fertig braten

Den **Kohl** in eine Servierschüssel geben. Die **Würste** in Scheiben schneiden und in der Pfanne bei mittlerer Hitze in ca. 2Min. goldbraun braten. Dann die **Dinkel-Bowl** untermischen und in 2-3Min. erwärmen. Zum Servieren neben dem **Kohl** anrichten und nach Belieben mit Salz und Pfeffer oder mehr **Chiliflocken** bestreuen.



6. Ein Extra gefällig?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du erfrischende Getränke, feine **Snacks** oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!