



Gebratene Rauchwurst

mit Dinkel und Weißkohl



unter 20min



4 Portionen

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. Wenig Aufwand, viel Genuss!

Was du von uns bekommst

- 4 Rauchwürste
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Chiliflocken
- 400g geschnittener Weißkohl
- 4 Lunch Bowls mit Dinkel, Erbsen & Gemüse¹

Was du zu Hause benötigst

- 1TL körniger Senf²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große 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.

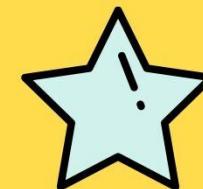
Nährwertangaben pro Portion

Energie 683kcal, Fett 39.7g, Kohlenhydrate 58.7g, Eiweiß 29.1g

1

1. Würste braten

Die **Würste** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min rundum anbraten. Dann 4EL 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. In der Pfanne mit 1EL Olivenöl, **1TL Chiliflocken** und 1 kräftigen Prise Pfeffer bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. Den **Kohl** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten. 1EL Wasser dazugeben und einige Minuten weiterbraten, bis der **Kohl** weich wird. Vom Herd nehmen und 2TL Essig und 1TL 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** auf Schalen oder tiefe Teller verteilen. 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!