

☆ FESTTAGSSPECIAL



## Wildschweinbratwurst mit Rosenkohl

und getrüffeltm Kartoffel-Pastinaken-Püree



40-50min



2 Personen

Wilde Weihnachtsgrüße aus der MarleySpoon-Testküche! Und wild wird's ganz bestimmt, wenn dir dieses Gericht auf den Teller kommt - wir haben da nämlich mal was vorbereitet, das auch den Nicht-Jägern in der Runde schmecken dürfte: Feinste Wildschweinbratwurst macht sich hervorragend an Rosenkohl mit Haselnüssen, einem himmlisch cremigen Kartoffel-Pastinaken-Püree mit aromatischer Trüffelnote und leckerer Zwiebelsauce. Halali!



- 1 Pastinake
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung Rosenkohl
- 1 Packung blanchierte Haselnusskerne <sup>15</sup>
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Wildschweinbratwürste <sup>1,3</sup>
- 1 Päckchen Trüffelöl

- 1TL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb
- Kartoffelstampfer

**Allergene**  
Gluten (1), Eier (3), Nüsse (15). Kann  
Spuren von anderen Allergenen  
enthalten.

Energie 1092kcal, Fett 72.8g,  
Kohlenhydrate 74.8g, Eiweiß 35.8g



#### 4. Sauce zubereiten

## 2. Rosenkohl backen

## 5. Würste braten

### 3. Zwiebeln schneiden

## 6. Püree stampfen

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**  
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**