MARLEY SPOON



Wurst Bites mit Süßkartoffelspalten

dazu cremiger Basilikum-Dip

20-30min 2 Portionen

Lust auf einen herzhaften Snack mit einem Hauch Frische? Dann sind die Wurst Bites mit knusprigen Süßkartoffelspalten genau das Richtige! Damit du beides lecker eintunken kannst, gibt es noch einen feinen Dip mit Basilikum dazu. Einfach zuzubereiten und intensiver Geschmack – so lieben wir es. Da kann man dann auch schon mal mit den Fingern schlemmen. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Rindswürste
- 1 Süßkartoffel
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Pck. Blätterteig [2]
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum
- 1 Becher Joghurt [3]
- 1 Gurke

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise [1]
- 2EL Milch [3]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Küchenpinsel

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1226kcal, Fett 81.5g, Kohlenhydrate 84.8g, Eiweiß 37.6g



1. Würste anbraten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Würste** jeweils in **4 dicke Stücke** schneiden und in einer kleinen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 5Min. goldbraun braten, dann abkühlen lassen. **Tipp:** Die **Würste** müssen nicht ganz durchgebraten sein.



2. Süßkartoffel backen

Die **Süßkartoffel** schälen und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und ca. 10Min. im Ofen backen.



3. Wurst Bites vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten ausrollen und in **8 gleich große Quadrate** schneiden. Jeweils **1 Wurststück** in die Mitte eines Quadrates geben und den **Teig** umklappen. Die **Wurst Bites** mit 2EL Milch bestreichen.



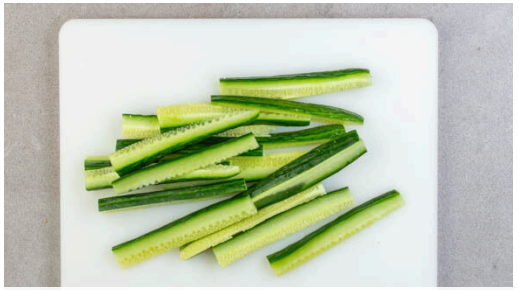
4. Wurst Bites backen

Nach 10Min. Backzeit das Blech aus dem Ofen nehmen und die **Süßkartoffelspalten** wenden. Dann die **Wurst Bites** neben die **Süßkartoffeln** legen und alles 20–25Min. backen, bis die **Wurst Bites** und die **Süßkartoffeln** goldbraun und knusprig sind.



5. Dip zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und die **½ oder mehr** mit dem **Basilikum**, dem **Joghurt** und 2EL Mayonnaise in einem hohen Gefäß zu einem cremigen **Dip** pürieren.



6. Gurke schneiden

Die **Gurke** quer halbieren und jede Hälfte der Länge nach in dünne Sticks schneiden. Die **Wurst Bites** mit den **Süßkartoffeln** und den **Gurken** anrichten und mit dem **Dip** servieren.

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 an. **#marleyspooning**