MARLEY SPOON



Bio-Rindswurst im Blätterteig

mit Süßkartoffeln und Dip

20-30min 4 Portionen

Lust auf einen herzhaften Snack mit einem Hauch Frische? Dann sind die Wurst Bites mit deftiger Bio-Rindswurst und knusprige 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

- 4 Bio-Rindswürste
- 2 Süßkartoffeln
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Pck. Blätterteig [2]
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Basilikum
- 2 Becher Joghurt [3]
- 2 Gurken

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise [1]
- 4EL Milch [3]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroße 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 84.9g, 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 mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 5Min. goldbraun braten, dann abkühlen lassen. **Tipp:** Die **Würste** müssen nicht ganz durchgebraten sein.



2. Süßkartoffeln backen

Die **Süßkartoffeln** schälen und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und ca. 10Min. im Ofen backen.



3. Wurst Bites vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten ausrollen und **jeweils in 8 gleich große Quadrate** schneiden. Jeweils **1 Wurststück** in die Mitte eines Quadrates geben und den **Teig** umklappen. Die **Wurst Bites** mit 4EL Milch bestreichen.



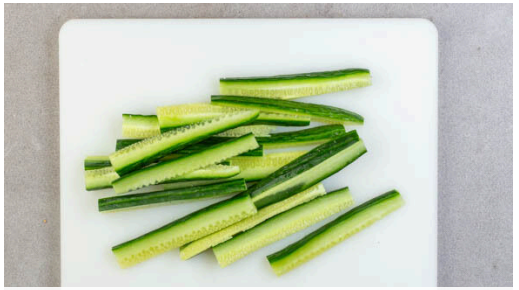
4. Wurst Bites backen

Nach 10Min. Backzeit das Blech aus dem Ofen nehmen und die **Süßkartoffelspalten** wenden. Die **Wurst Bites** auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und alles 20–25Min. backen, bis die **Wurst Bites** und die **Süßkartoffeln** goldbraun und knusprig sind. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



5. Dip zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und mit dem **Basilikum**, dem **Joghurt** und 4EL Mayonnaise in einem hohen Gefäß zu einem cremigen **Dip** pürieren.



6. Gurken schneiden

Die **Gurken** quer in drei Stücke schneiden und jeweils der Länge nach in dünne Sticks schneiden. Die **Wurst Bites** mit den **Süßkartoffeln** und den **Gurken** anrichten und mit dem **Dip** servieren.