



Bratwurst-Kartoffel-Pfanne

Zutaten

(für 4 Personen):

- 4 Geflügelbratwürste
- 750 g Kartoffeln
- 3 EL Rapsöl
- 2 Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 150 g Strauchtomaten
- 2 TL Paprika edelsüß
- 4 EL Crème Fraîche



Nährwerte:

Pro Portion ca. 556 kcal, 21 g Fett, 55 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

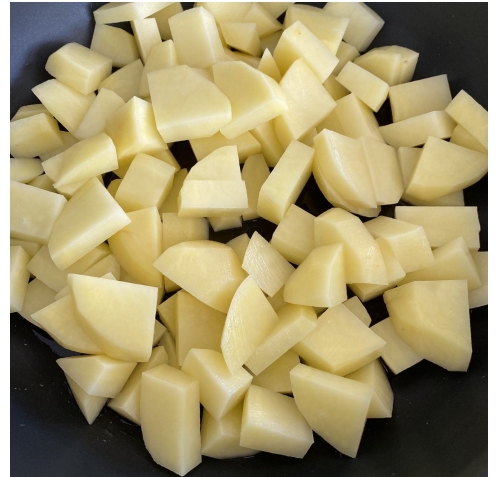
circa 40 Minuten



Bratwurst-Kartoffel-Pfanne

Zubereitung:

1. Zuerst die Kartoffeln schälen, würfeln und in 1 EL Öl bei mittlerer Hitze circa 30 Minuten kross anbraten.



2. Dann die Paprika halbieren, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls klein schneiden. Als nächstes die Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Anschließend Paprika und Lauchzwiebeln in 1 EL Öl circa 5 bis 7 Minuten garen.



3. Jetzt die Geflügel-Bratwürste in Stücke schneiden und in 1 EL Öl circa 7 bis 10 Minuten anbraten.





Bratwurst-Kartoffel-Pfanne

4. Zum Schluss alle Zutaten zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und noch einmal erhitzen.



5. Dann mit den aufgeschnittenen Tomaten auf Tellern anrichten und mit Crème Fraîche und Paprikapulver genießen. ☑



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Bratwurst-Kartoffel-Pfanne



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de