

## Würstchen mit Wedges und Rosmarinkarotten

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit 30min





## Zutaten

für 4 Portionen

| Kartoffeln, vorw. festk. | 500 g  |
|--------------------------|--------|
| Karotten                 | 5 St.  |
| Rosmarin, frisch         | 10 g   |
| Thymian, frisch          | 15 g   |
| Salz                     |        |
| Pfeffer, schwarz gemahle | n      |
| Olivenöl                 | 1 EL   |
| Schalotten               | 2 St.  |
| Äpfel, rot               | 1 St.  |
| Öl                       | 2 EL   |
| Tomatenmark              | 70 g   |
| Gemüsebrühe              | 150 ml |
| Mini Rostbratwürstchen   | 600 g  |
| Zucker                   |        |

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. Ofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffel und Karotten waschen. Kartoffel längs halbieren und aus den Hälften 6 Spalten schneiden. Karotten schräg in dünne Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen streifen und fein hacken. Thymian waschen.
- 2. In einer Schüssel Kartoffeln, Karotten, Rosmarin, Salz und Pfeffer mit Olivenöl mischen, auf ein Backblech legen und ca. 20 Min. im Ofen backen.
- Indes 1 Schalotte schälen und fein würfeln. Apfel waschen und grob reiben. In einem Topf 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Schalotte, Apfel und Tomatenmark darin ca.
   Min. anbraten. Danach mit Brühe ablöschen. Thymian dazugeben und alles auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln lassen.
- 4. Währenddessen 1 EL Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Rostbratwürstchen ca. 6 Min. darin rundherum anbraten. Tomaten-Apfel-Dip mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, Thymian entfernen und pürieren.
- 5. Wedges und Rosmarinkarotten aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Würstchen mit Wedges, Rosmarinkarotten und Tomaten-Apfel-Dip servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

| Kaloriengehalt | 785 kcal |
|----------------|----------|
| Kohlenhydrate  | 46 g     |
| Eiweiß         | 29 g     |
| Ballaststoffe  | 8 g      |
| Fette          | 40 g     |