



GOURMET-CURRYWURST MIT SÜSSKARTOFFEL-WEDGES

Zutaten für 2 Portionen

- 400 g Süßkartoffeln
- 1 Lauchzwiebel
- 4 EL Oliven- oder Bratöl
- 1 TL Paprikapulver (scharf oder edelsüß)
- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Currypulver
- 200 ml Tomaten-Püree
- 1 Prise Zucker oder 1 TL Ahornsirup
- 2 frische (Bio-)Bratwürste (Schwein oder Lamm)

Zubereitung

Süßkartoffeln waschen, in mundgerechte Spalten schneiden und in einer Mischung aus 2 EL Öl, Paprikapulver sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer schwenken. Spalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, bei 180 °C (Umluft) ca. 15 Min. knusprig backen.

Knoblauch fein würfeln und kurz in 1 EL Öl anbraten. Currypulver einrühren, kurz ziehen lassen. Tomaten-Püree zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und ca. 5 Min. köcheln lassen.

Bratwurst in 1 EL Öl rundum braten und anschließend in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zusammen mit Currysauce und Wedges auf dem Teller anrichten. Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden und über die Zutaten streuen.

Nährwertangaben pro Portion

811 kcal, 20 g E, 64 g F, 39 g KH, 5 g B