



Würstchen mit Wedges und Rosmarinkarotten

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Karotten	5 St.
Rosmarin, frisch	10 g
Thymian, frisch	15 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
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, 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.
3. 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. 3 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