

Bauernbratwurst mit Kräutergemüse

vom Pampered Chef@ großen Ofenzauberer

Zutaten:

4 frische Bauernbratwürste

400 g frische Champignons, geviertelt

1 rote Paprika, in Stücke geschnitten

1 große Zucchini, in Stücke geschnitten

1 Gemüsezwiebel, geviertelt und dann in Scheiben geschnitten

1 EL Olivenöl

3 TL Schlemmerkräuter, alternativ gefriergetrocknete oder gefrorene Mischkräuter

2 TL Gewürz „Nicht Fisch, nicht Fleisch“, alternativ, Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vorheizen.

Dann die Paprika, die Zwiebel und die Zucchini mit den Gewürzen und dem Öl vermischen.

Jetzt die Bratwürste auf den großen Ofenzauberer legen und zuerst die Champignons darum verteilen, dann das restliche, gewürzte Gemüse darauf verteilen.

Nun alles für ca. 40 Grad auf der unteren Schiene im Backofen fertig garen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺