Bratwürste mit gewürzten Kartoffelspalten vom Ofenzauberer (mittel) von Pampered Chef®

Bratwurst vom Pampered Chef® Ofenzauberer mit Kartoffelspalten

Zutaten:

3 Bratwürste

3-4 Kartoffeln

3 EL Albaöl

Bratkartoffel Gewürz von Ankerkraut (unbezahlte Werbung)

Zubereitung:

Bratwürste auf den gefetteten Ofenzauberer (in meinem Fall der mittelgroße Ofenzauberer) legen.

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden und mit kaltem Wasser waschen. Danach trockentupfen und mit Öl und Bratkartoffel Gewürz gut durchmengen und zu den Bratwürsten auf den Ofenzauberer geben. Darauf achten, dass die Kartoffeln nicht übereinander liegen, sodass der Backofen die Kartoffeln überall gleichmäßig bräunt.

Der Backofen ist auf 230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 35 Minuten.

Bitte auf Augenkontakt bleiben, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis. Solange im Backofen lassen, sodass die Bratwürste sowie die Kartoffeln schön kross und braun sind.

Angerichtet mit scharfen Curry Ketchup schmeckt es uns am besten.

Viel Spaß beim nachmachen

Martina Ziehl mit Pampered Chef®