

# English vegan breakfast mit endori veggie mini bratwurst

endori



- 2 Pck. endori veggie mini bratwurst**
- 400 g** Kartoffeln, mehlig kochend
- 4** Portobello-Pilze
- 300 g** Cherrytomaten
- 1** Zucchini
- 200 g** Baked Beans
- ½ TL** Paprikagewürz, geräuchert
- Muskat
- Salz & Pfeffer



## So gelingt das Rezept

Für die Hash Browns die Kartoffeln schälen, grob raspeln, mit Salz und Pfeffer würzen, die Masse etwas ausdrücken und zur Seite stellen.

Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und mit den Portobello-Pilzen und den Tomaten auf ein Backblech mit Backpapier legen. Anschließend mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem geräucherten Paprikapulver würzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

Währenddessen die Hash Browns in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Die Baked Beans im Topf erhitzen und gegebenenfalls nochmals abschmecken.

Die **endori veggie mini bratwürste** in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten insgesamt ca. 4 Minuten braten. Die Hash Browns kurz auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen und alles zusammen auf Tellern anrichten.

**Guten Appetit!**