

# Mediterrane Ofenpfanne mit endori veggie mini bratwurst

endori



- 2 Pck. endori veggie mini bratwurst**
- 600 g** Kartoffeln, Drillinge
- 400 g** Cherrytomaten
- 200 g** Zwiebeln, rot
- 400 g** Paprika, rot
- 2** Knoblauchzehen
- 1** Rosmarinzweig
- 1** Thymianzweig
- 2 EL** Olivenöl
- Salz & Pfeffer

## So gelingt das Rezept

Kartoffeln und Cherrytomaten waschen und halbieren, Paprika waschen, Zwiebel schälen und beides in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch nur kurz andrücken und nicht schälen.

Alles zusammen in eine Auflaufform geben, mit Salz, Pfeffer, frischem Rosmarin und Thymian sowie Olivenöl mischen und würzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C für 35 Minuten backen. Anschließend die **endori veggie mini bratwurst** mit etwas Öl bepinseln und mit in die Auflaufform geben und nochmals 10 Minuten backen bis die **endori veggie mini bratwurst** und Kartoffeln durch und schön braun sind. Fertig!

**Guten Appetit!**