

Currywurst-Pfanne



Zutaten

- 10 Bratwürste
- 1 Zwiebel
- 3 EL geriebener Parmesan
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Currysauce aus dem Deluxe Blender
- 1 Becher Sahne
- 1,5 kg Kartoffelwürfel vom James(ca 2 EL Olivenöl und 1 TL Pommegewürz)

Zubereitung:

Make it lecker

1. Kartoffeln in Würfel schneiden und mit Olivenöl und Pommegewürz marinieren. Kartoffeln auf den großen Ofenzauberer geben und bei 220 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20-30 Minuten garen. Bratwürste in daumendicke Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und mit dem Super Hacker fein hacken. Zwiebeln und Bratwurst in einer Pfanne anbraten. Tomatenmark hinzugeben und kurz mitbraten. Mit der Sahne ablöschen und kurz aufkochen lassen.
2. Den geriebenen Parmesan zugeben und mit 500 ml Currysauce verfeinern.
3. Die Kartoffeln zugeben. Alles miteinander vermengen und mit frischer Petersilie servieren.