

# Gemüse-Wurst-Pfanne mit Rosmarin-Kartoffeln

## Für zwei Personen

### Für die bunte Pfanne:

100 g Fleischwurst	100 g gelbe Paprika	100 g Zucchini
100 g Dattel-/Tomatenmix	3 EL gehackte Tomaten	150 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 eingel. Chillischote	1 Zitrone
2 EL Butterschmalz	200 g süße Sahne	2 EL Tomatenketchup
3 Zweige Thymian	3 Zweige Basilikum	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffeln:

100 g Drillinge	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl, grobes Meersalz
-----------------	-------------------	---------------------------

### Für die bunte Pfanne:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Fleischwurst in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in schmale Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Paprika, Zucchini und Tomaten waschen. Zucchini von Enden befreien und in Scheiben schneiden. Paprika halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien, in Streifen schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fleischwurst darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen, dann die Zwiebeln hinzufügen und glasig braten. Knoblauch, Zucchini, Paprika, Tomaten und Chili dazugeben und zusammen schmoren lassen.

Thymian und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Thymian zum Gemüse in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Wurstscheiben zurück in die Pfanne geben, gehackte Tomaten aus der Dose, Ketchup, Zitronenabrieb und süße Sahne dazugeben und alles kurz schmoren.

Basilikum in Streifen schneiden und das Gericht damit garnieren.

### Für die Rosmarinkartoffeln:

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, die Nadeln abzupfen und hacken.

Kartoffeln, waschen, in Spalten schneiden mit Meersalz und gehacktem Rosmarin mischen. Auf ein mit Backpapier belegtem Backblech geben und 30 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Leonore Spankowsky am 22. Dezember 2021