

## Rostbratwürstchen mit Kartoffeln (Reste vom Vortag) auf dem Ofenzauberer von Pampered Chef® zubereitet



Abbildung | Ein paar Restekartoffeln vom Vortag und dazu Rostbratwürstchen zubereitet auf dem Ofenzauberer von PC

Heute habe ich nix spektakuläres für euch – aber dennoch mögen wir solche Gerichte super gerne.

Ich hatte noch ein paar Kartoffeln übrig vom Vortag (Pellkartoffeln) diese habe ich geschält und in Viertel geschnitten und mit etwas Pommee Gewürz von \*Ankerkraut\* (unbezahlte Werbung) gewürzt.

Dazu legte ich die kleine Rostbratwürstchen und habe alles in den auf 230°C vorgeheizten Backofen/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 20 Minuten geschoben.

Bleibe bitte auf Augenkontakt, denn dein Backofen liefert ein anderes Ergebnis als meiner.

Dazu habe ich kleine Cocktailtomaten gereicht die ich halbiert habe und mit Öl und Gewürzen und Schnittlauch einfach auf den Teller dazu gelegt habe.

Schnell unkompliziert und super lecker haben wir heute gegessen ❤️

Guten Appetit wünscht euch

Martina Ziehl

Weitere Rezepte rund um die Stoneware von Pampered Chef findest du hier:

<https://www.martinaziehlmitpamperedchef.de/blog/>

Meine Rezeptheft „GenussZone“ kannst du dir hier anschauen:

<http://martinaziehl.de/>