

Veganer Bratteller



Leckerer Bratteller

Sie werden jetzt sagen, da liegt ein Fehler vor. Ähnlich wie vor kurzem bei dem Rezept für einen schmackhaften Salat, zu dem auch (veganer) Speck gegeben wurde und das Gericht somit als vegan kategorisiert wurde.

Nein, Sie lesen schon richtig, es ist ein Bratteller, und der ist vegan. Die Bratpaprika als Gemüse bleiben ja sowieso außen vor. Und mittlerweile bekommt man ja auch in fast jedem Discounter oder Supermarkt im Zeichen der Nachhaltigkeit auch Bratwürste, die vegan sind. Diese hier sind auf Weizenbasis hergestellt.

Und die Würste schmecken nicht einmal so schlecht. Und die Bratpaprika, schön lange in Öl angebraten und mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt, sind natürlich sowieso sehr lecker.



Mit Wurst und Paprika

Für 2 Personen:

- 400 g Bratpaprika (2 Packungen à 200 g)
- 6 vegane Bratwürste (2 Packungen à 180 g)
- Öl
- Salz
- Cayennepfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Bratpaprika unter gelegentlichem Rühren etwa 10 Minuten kross und knusprig anbraten. Es dürfen sich durchaus viele Röstaromen bilden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach 5 Minuten Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und Würste darin 5 Minuten auf allen Seiten ebenfalls kross und knusprig

anbraten.

Jeweils drei Würste auf einen Teller geben. Bratpaprika drumherum drapieren.

Servieren. Guten Appetit!