



Bratwürste mit Bohnenpüree

und Salbei-Birnen



20-30min



2 Personen

Wenn sich Salbei, rote Zwiebelstückchen und Birnenschnitze in einer Pfanne zusammen tun, ergibt das nicht nur fürs Auge ein tolles Bild sondern schmeckt auch noch richtig gut. Dazu gesellt sich ein cremiges Bohnenpüree und knackig-goldbraune Bratwürste. Was für ein Fest!

Was du von uns bekommst

- Knoblauchzehe
- Bratwürstel
- weiße Bohnen
- Salbei
- rote Zwiebel
- Laune gut Gewürz-Blüten-Zubereitung
- Williams Birne

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- kleiner Kochtopf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 720.0kcal, Fett 30.6g, Eiweiß 38.6g, Kohlenhydrate 67.3g



1. Gemüse schneiden

Zwiebel schälen und fein würfeln. Die **Birnen** längs vierteln, Kerngehäuse entfernen und in ca. 5mm dünne, längliche Spalten schneiden. Die Hälfte des **Salbeis** von den Stielen zupfen und fein hacken. Der restliche Salbei wird nicht verwendet. **Knoblauch** schälen und fein hacken.



4. Birnen braten

Eine mittlere Pfanne mit 1EL Öl mittelhoch erhitzen, die übrigen **Zwiebeln**, **Salbei**, 1EL **Gewürzmischung** und **Birnenspalten** darin ca. 2-3Min. rösten. Aus der Pfanne nehmen und warm beiseitestellen.



2. Bohnen kochen

Bohnen abgießen. Einen kleinen Topf mit 1TL Butter auf mittlere Stufe erhitzen. 1EL der **Zwiebelwürfel** und den **Knoblauch** darin ca. 1-2Min. glasig anschwitzen. **Bohnen** dazugeben und ca. 2Min. mitgaren.



5. Bratwürst anbraten

Pfanne auswischen und erneut mit 1EL Öl mittelhoch erhitzen. Die **Bratwürste** darin ca. 5-6Min. auf allen Seiten goldbraun anbraten.



3. Püree zubereiten

Anschließend **Bohnen** vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer fein pürieren. 3-5EL Wasser hinzugeben, bis das Püree schön cremig ist. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten

Bratwürste mit **Bohnenpüree** und den **Salbei-Birnen** servieren.