

# Gemüsebratwurst

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Gemüse, Grill, Wurst

---

|       |                                |       |                                |
|-------|--------------------------------|-------|--------------------------------|
| 400 g | Kartoffeln                     | 1     | Essl. Basilikum; fein gehackt  |
| 3     | Eigelb                         | 3     | Essl. Schnittlauch; fein       |
| 40 g  | Tomatenwürfel                  |       | - geschnitten                  |
| 30 g  | Kleine Karottenwürfel          | 250 g | Joghurt                        |
| 30 g  | Kleine Sellerie                | 3     | Essl. Mayonnaise nach Belieben |
| 30 g  | Kleine Kohlrabiwürfel          | 60    | cm Wurst darm vom Metzger,     |
| 30 g  | Erbsen                         |       | - Durchmesser 3-4 cm           |
| 30 g  | Bohnen                         |       | Salz, Pfeffer                  |
| 1     | Essl. Petersilie; fein gehackt |       | Grill-Aluschalen               |

---

Die Erbsen und Bohnen kurz in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Bohnen in Erbsengrosse Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen, kochen, noch heiß durch die Presse drücken und mit Eigelb vermischen. Das Gemüse, Petersilie und Basilikum zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in eine Spritztüte mit mittel großer glatter Tülle geben und vorsichtig in den Darm füllen.

Mit einer Küchenschnur 15 cm lange Bratwürste abbinden.

Auf leicht gefetteten Grillaluschalen die Bratwürste vorsichtig goldbraun grillen.

Joghurt mit Mayonnaise und Schnittlauch mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Bratwürste mit Joghurtdip servieren.