Bunte Schmorgurkenpfanne mit Bratwurstklößchen

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Appetitlich bunt mit frischen Zutaten, schnell und einfach für jeden Tag, preiswert, in 30 Minuten

Zutaten

- 3 grüne Schlangengurken (ca. 1 kg)
- 300 g frische, ungebrühte feine Bratwurst
- 200 g Champignons, geputzt, gesäubert, halbiert
- 1 Zwie
- bel, gewürfelt
- 100 g Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- 500 g gekochte Kartoffeln in Würfeln
- 200 g Schmand
- 2 EL Pflanzenöl
- 1/2 Bund Dill, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die geschälten Gurken in der Länge halbieren und das Kerngehäuse mit einem Teelöffel heraus kratzen, in grobe Stücke schneiden. Zeitgleich die Kartoffelwürfel kochen.

Schritt2

Das Brät aus den Därmen drücken und mit feuchten Händen kleine Bällchen formen. In einer Stielpfanne mit heißem Öl rundherum anbraten, zunächst heraus nehmen.

Schritt3

Im Bratfett die Champignons mit den Zwiebeln anschwitzen und die Gurkenstücke dazu geben, 3- 4 min. bei mittlerer Hitze mit braten, salzen, pfeffern.

Schritt4

Den Schmand einrühren, weitere 3-4 min. leise köcheln lassen.

Schritt5

Die Kartoffelwürfel und die Bratwurstklößchen unter schwenken, kurz vor dem servieren die Kirschtomaten und den Dill unterheben.

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch **Tags:** appetitlich bunt, bratwurstklößchen, preiswert, schnell und einfach für jeden tag

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunte-schmorgurkenpfanne-mit-bratwurstkloesschen/