GOURMET-CURRYWURST MIT SÜSSKARTOFFEL-WEDGES

Zutaten für 4 Portionen

800 g	Süßkartoffeln
2	Lauchzwiebeln
8 EL	Oliven- oder Bratöl
2 TL	Paprikapulver (scharf oder edelsüß)
	Salz, Pfeffer
2	Knoblauchzehen
4 EL	Currypulver
400 ml	Tomaten-Püree
1 Prise	Zucker oder 2 TL Ahornsirup
4	frische (Bio-)Bratwürste (Schwein oder Lamm)

Zubereitung

Süßkartoffeln waschen, in mundgerechte Spalten schneiden und in einer Mischung aus 2 EL Öl, Paprikapulver sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer schwenken. Spalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, bei 180 °C (Umluft) ca. 15 Min. knusprig backen.

Knoblauch fein würfeln und kurz in 1 EL Öl anbraten. Currypulver einrühren, kurz ziehen lassen. Tomaten-Püree zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und ca. 5 Min. köcheln lassen.

Bratwurst in 1 EL Öl rundum braten und anschließend in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zusammen mit Currysauce und Wedges auf dem Teller anrichten. Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden und über die Zutaten streuen.

Nährwertangaben pro Portion
811 kcal, 20 g E, 64 g F, 39 g KH, 5 g B