



## Bratwurst-Gemüse-Auflauf

Ein herzhaftes Essen, das schnell vorbereitet ist und der ganzen Familie schmeckt.

### Zutaten für 4 Personen:

1 Packung Ökoland Bratwurst  
1 kg Kartoffeln  
1-2 Zucchini  
1 TL getrockneter Rosmarin  
1 TL mildes Paprikapulver  
6 EL Olivenöl  
250g Kirschtomaten  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln säubern, schälen und in Spalten schneiden. In eine Auflaufform geben und mit Rosmarin, Paprikapulver, Salz und 3 EL Olivenöl vermengen. Die Kartoffeln je nach Größe 30-40 min im Ofen backen. Ab und zu wenden. Die Zucchini unter Wasser bürsten, längs vierteln und grob würfeln. Die Bratwurst in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit den Zucchini unter die Kartoffeln mischen und weitere 10 min backen. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und zu den anderen Zutaten geben. Alles weitere 10 min backen.

Backzeit insgesamt: ca. 70 min.

Als Beilage passt ein frischer Salat und Kräuterquark.