Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Gemüsegulasch mit Wurst

Fleisch und Fleischwaren
Für die Verwertung von übrig gebliebenen Bratwürsten (z.B. nach einer Grillparty)
Eintopfgerichte
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zwiebel
- n.B. 1 Knoblauchzehe
- Öl zum Braten
- 1 Aubergine
- 2 Gemüsepaprika
- 1 bis 2 Zucchini
- passierte Tomaten aus dem Glas
- Salz
- Pfeffer
- Origano oder Basilikum
- 2 bis 4 Bratwürste (gegart)
- frische Petersilie

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. In etwas Öl in einem ausreichend großen Topf anbraten. Aubergine, Paprika und Zucchini waschen, putzen und grob würfeln bzw. in Stücke schneiden. In den Topf geben und braten. Mit den passierten Tomaten löschen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und alles köcheln lassen, bis das Gemüse die gewünschte Konsistenz hat. Die Bratwürste in Scheiben schneiden, zum Eintopf geben und miterhitzen. Petersilie waschen und schneiden. Den Eintopf mit Petersilie bestreuen und servieren.

Zeitaufwand: rund 30 Minuten