



# Deftiges Gemüse mit vegetarischer Bratwurst

## *Zubereitung*

1. Rote Bete, Karotten, Kartoffeln und Pastinaken in mundgerechte Stücke schneiden und auf einem Backblech verteilen, etwas Öl, Salz und Pfeffer darüber geben, dann bei 175°C Ober- und Unterhitze für ca. 25 Minuten garen.
2. Zwiebeln in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit der geschmolzenen Butter andünsten und mit dem Zucker karamellisieren. Dann die klein geschnittenen Champignons dazugeben.
3. Den Grünkohl ggf. klein zupfen und in kochendem Wasser 3 Minuten blanchieren. Dann direkt in eiskaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
4. Für die Remoulade das Ei hart kochen (ggf. schon im Grünkohlwasser), abgekühlt pellen und grob würfeln, die Schalotte und Cornichons fein würfeln sowie Petersilie, Schnittlauch, Estragon und Dill fein hacken. Die Mayonnaise mit dem Joghurt und Zitronensaft vermengen. Anschließend Kräuter, Schalotte, Ei und Cornichons unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die vegetarischen Bratwürste in einer Pfanne anbraten und mit dem Gemüse und der Remoulade servieren.

## *Zubereitungszeit*

ca. 40 Minuten

## *Zutaten*

### *Für 2 Personen*

- 1 Rote Bete
- 2 Karotten
- 100 g Kartoffeln
- 2 Pastinaken
- 1 Zwiebel
- 4 EL Zucker
- 5 Champignons
- 200 g Grünkohl
- 1 Ei
- 1 Schalotte
- 2 Cornichons
- 1 Bund Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Dill
- 3 Zweige Estragon
- 250 g Mayonnaise
- 100 g Joghurt (Vollmilch)
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 Packung Vegetarische Mühlen Bratwurst

## *Nährwerte pro Portion*

Brennwert: 2.967 kJ | 709 kcal

Eiweiß: 15,6 g

Fett: 54 g

Kohlenhydrate: 38,8 g