

Bratwurstauflauf

Zutaten:

2-3 Bratwürste, 1 kleine Dose Weiße Bohnen, 250 g Kirschtomaten, 4-5 Champignons, 1 Focaccia Brot, 2-3 Zehen Knoblauch, Olivenöl, Rotweinessig, Salz, Pfeffer, Oregano, Petersilie

Zubereitung:

Die Kirschtomaten, waschen, halbieren und in eine Auflaufform geben. Die Bohnen einschließlich dem Sud auf die geschnittenen Tomaten schütten. Im Anschluss das Focaccia Brot in kleine Stücke zupfen, nicht schneiden. Jetzt die Pilze schneiden und ebenfalls zum Auflauf geben. Den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Weiterhin alles mit einen guten Schuss Rotweinessig und Olivenöl würzen. Den Auflauf gründlich mit etwas Oregano vermengen. Zum Schluss die Bratwurst in kleine Stücke schneiden und von oben in den Auflauf stecken. Das ganze im vorgeheizten Backofen 45 Minuten bei 180° Umluft fertig garen. Mit Petersilie garnieren und es sich gut schmecken lassen.

Guten Appetit!

Das ganze ist an ein Rezept von Jamie Oliver angelehnt.