

Buntes Feierabend- blech

mit Ofengemüse & Würstchen



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 GUT LANGENHOF
Geflügelwiener
2 ERNTEKRONE Zwiebeln
2 Packungen VILLA GUSTO
Tortelloni (Tomate und
Mozzarella)
1 Packung ERNTEKRONE
Kaisergemüse (TK)
–

Sauce:

1 Dose BIO SONNE
gehackte Tomaten
1 Glas VILLA GUSTO
Pesto Rosso
2 EL BELLUCCINO Olivenöl
1 TL BIO SONNE Honig
1 TL COOK! Thymian
1 TL COOK! Paprikapulver
1 Prise Salz
1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Aus Dosentomaten, Olivenöl, Honig, Pesto und allen Gewürzen eine Sauce anrühren.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen und die Zwiebeln schälen, um sie dann in Spalten zu schneiden.
3. Das Tiefkühlgemüse zusammen mit Tortelloni und

- Zwiebeln mit der Sauce mischen und gleichmäßig auf einem Blech mit hohem Rand verteilen.
4. Die Mischung für 15–20 Minuten abgedeckt mit Alufolie im Ofen garen.
5. Dann die Würstchen, in dicke Scheiben geschnitten, darüber verteilen und weitere 10 Minuten backen.