

Bratwurst und Bratkartoffel aus dem Ofen



Zubereitung

1. Bratwürste in Scheiben schneiden oder ganz lassen, je nach Vorliebe.
2. Die vorgekochten Kartoffeln in Scheiben oder Stücke schneiden.
3. Zwiebeln schälen und in Ringe oder Spalten schneiden.
4. Kartoffeln mit Gewürze und etwas Öl vermengen.
5. Kartoffeln und Bratwürste auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei ca. **200 °C Ober-/Unterhitze goldbraun backen (ca. 25–35 Minuten)**, zwischendurch einmal wenden.
7. Zwiebeln erst in den letzten **10–15 Minuten** dazugeben, damit sie schön rösten, aber nicht verbrennen.
8. Die Zwiebeln vorher auch etwas einölen.
9. Danach alles zusammen servieren.

Zutaten für 2 Personen

- 4 fränkische grobe Bratwürste
- 3 - 4 große, vorgekochte Kartoffeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- etwas Öl (z. B. Raps- oder Olivenöl)
- Salz & Pfeffer
- nach Geschmack weitere Gewürze (z. B. Paprikapulver, Knoblauchpulver, Majoran, Kümmel)