

## Rezept

# Currywurst mit Ofenkartoffeln & zuckerfreier Tomatensauce

Ein Rezept von Currywurst mit Ofenkartoffeln & zuckerfreier Tomatensauce, am 18.07.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>3 EL</b> Rapsöl
<b>200 g</b> Kirschtomaten	<b>1</b> Zwiebel
mildes Currypulver	<b>1 EL</b> Tomatenmark
Salz	<b>250 g</b> Nürnberger Rostbratwürste

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal, 27 g F, 14 g EW, 33 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 230° (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Kartoffeln gründlich putzen und waschen, dann längs halbieren und die Hälften nochmals längs vierteln. Die Kartoffelspalten in einer Schüssel mit 2 EL Öl mischen und auf dem Blech verteilen. Im Ofen (Mitte) in 20-25 Min. knusprig braun backen, dabei nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden.
2. Inzwischen die Tomaten waschen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. 1 TL Currypulver in einem Topf ohne Fett bei mittlerer Hitze so lange rösten, bis es zu duften beginnt. Dann Tomatenstücke, Zwiebel, Tomatenmark und ¼ TL Salz dazugeben und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen.
3. Die Tomatensauce vom Herd nehmen, im Topf mit dem Pürierstab fein pürieren und bei schräg aufliegendem Deckel bei mittlerer Hitze in 10-15 Min. dicklich einköcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rostbratwürstchen darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten, dabei ab und zu wenden.
4. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, salzen und auf Teller verteilen. Die Würstchen dazugeben, mit Sauce beträufeln und nach Belieben mit etwas Curry bestäuben.