

Brokkoli mit „roten Brat-Würstchen“

Brokkoli	2 mittlere
„rote Bratwürstchen“	2 Stück aus der Packung
Champignons	7 mittlere
Ingwer frisch	ca. 3cm
Knoblauchzehen	3
Zwiebel	1 mittlere
Passata	ca. 100g
Sojarahm	ca. 30g
Salz	nach belieben
Pfeffer schwarz	nach belieben
Muskatnuss gem.	1 Teelöffel gestrichen
Paprika süß gem.	1 Teelöffel gestrichen
Gemüsebrühwürfel	1 Stück
Wasser	ca. 300ml
Olivenöl	4 – 5 Esslöffel



Brokkoli in kleine Röschen zerteilen, beiseite stellen

den **Strunk** am Ende etwas abschneiden, schälen und in ca. 1cm breite Rädchen schneiden, beiseite stellen

rote Würstchen in ca. 2cm breite Rädchen schneiden, beiseite stellen

Ingwer frisch reiben oder in sehr kleine Stückchen schneiden, beiseite stellen

Knoblauch und **Champignons** in dünne Scheiben, **Zwiebel** in dünne Ringe schneiden

Wasser mit **Gemüsebrühwürfel** in einer Pfanne erhitzen und den Brokkoli mit dem geschnittenen Strunk zugeben; bis zur gewünschten Konsistenz kochen lassen

in der Zwischenzeit

Olivenöl in eine mittlere Pfanne geben und erhitzen; sobald das Olivenöl heiss ist, die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren und

Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Würstchen, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und **Paprika** zugeben, gut durchrühren und nach Geschmack wenige Minuten braten;

Passata und **Sojarahm** einrühren und

die **Gewürze mit den Würstchen zum fertigen Brokkoli** zufügen, gut durchrühren, abschmecken – fertig!