



Bratwurstpfanne mit Birnen und Kürbis

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung

2 EL Rapsöl oder Schweineschmalz 4 fränkische Bratwürste	Bratwürste im Fett braten; herausnehmen und in Scheiben schneiden
200 g Lauch 2 Knoblauchzehen 150 g Kürbisfleisch	Lauch in halbe Ringe schneiden; Knoblauch klein schneiden oder pressen; Kürbis würfeln; im Bratwurstfett Lauch und Knoblauch anbraten; Kürbiswürfel zugeben und kurz dünsten, bis sie gar sind
100 g Birnen 2 EL Aprikosenkonfitüre Salz Pfeffer Currypulver	Birnen schälen, vierteln, Kernhaus entfernen, Birnenviertel würfeln; Birnenwürfel, Konfitüre und Bratwurststücke zum Kürbis geben; mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken

Tipp: Mit Weiß- oder
Schwarzbrot servieren.