Salsiccia mit Ofenkartoffeln

Geröstete Kartoffeln, fruchtige Tomaten, würzige Salsiccia. Italienische Rohwurst eignet sich perfekt für Schmorgerichte im Ofen und harmoniert besonders gut mit erdigen Aromen. Wir kombinieren Salsiccia daher gerne mit Kartoffeln und Rosmarin. Das Ergebnis: Ein authentisch italienisches Gericht, das sich fast von alleine kocht.



Salsiccia mit Ofenkartoffeln | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 1,2 Kilo kleine festkochende Kartoffeln | 8 Esslöffel Olivenöl | 600 Gramm Tomaten | 1 Esslöffel Salz | 1 Teelöffel Pfeffer | 300 Gramm Salsiccia | 4 Rosmarin Zweige



Salsiccia mit Ofenkartoffeln | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (100 Minuten): 1. Kartoffeln mit Olivenöl einreiben und bei 225 Grad (Ober-Unter-Hitze) für 30 Minuten in den Ofen geben. 2. In der Zwischenzeit die Tomaten vierteln. 3. Nachdem die 30 Minuten um sind, die Tomaten zu den Kartoffeln geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. 4. Salsiccia-Würste oben auf legen und wieder in den Ofen geben. 5. Nach 30 Minuten die Würstchen wenden, Rosmarin hinzugeben und alles für weitere 30 Minuten im Ofen schmoren, dann servieren.

Jetzt noch mehr Fleischgerichte und Rezepte mit Salsiccia, weitere Kartoffelgerichte und Ofengerichte und mehr italienische Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 605 Kalorien | 29,2 Gramm Fett | 63,7 Gramm Kohlenhydrate | 21,8 Gramm Eiweiß