# Brätchügeli mit Peperoni und Zucchini

Die Brätchügeli vom Metzger sind bereits vorgekocht, man muss sie nur noch anbraten oder in einer Sauce erhitzen. Mit ihnen lassen sich keine gehobenen Gerichte zubereiten, aber sie eignen sich für einfache Alltagsgerichte in allerlei Varianten. Zum Beispiel, wie in diesem Rezept, ergänzt mit Peperoni und Zucchini oder, etwas aufwändiger, in der Art eines Ratatouille.

## Zutaten (2 Portionen)

| | |
|---|---|
| 250g | Brätchügeli |
| 80g | rote Peperoni |
| 60g | Zucchini (gelb oder grün) |
| 20g | Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 5cl | Weisswein |
| 1Tl | Pul biber (türkisches Paprika) |
| 1El | Sauerrahm |
| | Olivenöl |

## Zubereitung

Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch grob hacken. Alles zusammen in Olivenöl ca. 2-3 Minuten andünsten.

Zucchini längs halbieren und zu Halbmonden schneiden. Zu den Peperoni geben kurz mitdünsten, mit Pul biber würzen, Weisswein zugeben und ca. 5-8  Minuten köcheln lassen bis die Gemüse gar sind.

Brätchügeli separat in Olivenöl leicht anbraten und zum Gemüse geben. Sauerrahm zugeben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

EXTRA
ORIGINALE
KÖSK
Paprika Geschmolz
Süß