

PULLED PORK MIT HERBSTGEMÜSE

PULLED PORK MIT HERBSTGEMÜSE

Heute habe ich mal wieder ein leckeres Ofengericht für euch gezaubert - Pulled Pork mit Herbstgemüse, dazu ein Klecks saure Sahne und schon steht ein leckeres Abendessen auf dem Tisch! Mit Pilzen, Kartoffeln, den letzten Zucchini, Zwiebel und einer guten Portion Pulled Pork ist das Ganze schon wunderbar herbstlich, man könnte aber auch noch gut und gerne etwas Kürbis oder Karotte mit ins Spiel bringen!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Pulled Pork

4-5 Kartoffeln

6-7 Champignons

1 Zwiebel

1 Süßkartoffel

1/2 Zucchini

Olivenöl

Pfeffer & Salz

Für den Dip:

150g saure Sahne

1 EL Chilisauce

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in eine Auflaufform geben. Die Süßkartoffel schälen und in Stücke schneiden, die Zwiebel schälen und vierteln. Die Zucchini klein würfeln, die Pilze in Stücke schneiden und das Gemüse mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern und gut vermengen. Das Pulled Pork untermengen und den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.



Die Auflaufform mit dem Gemüse für ca. 45 Minuten in den Backofen schieben. Das Pulled Pork wird dabei knusprig, das Gemüse gegart.

Die saure Sahne mit der Chilisauce verrühren und in einem passenden Dip-Schälchen anrichten.



Das Pulled Pork direkt in der Auflaufform auf den Tisch stellen - so kann sich jeder selbst bedienen.



Sehr lecker und absolut unkompliziert gemacht.



Perfekt für kalte Herbsttage!

