

Teriyaki Würstchen mit Kartoffelpüree

Zubereitungszeit **55 Minuten**

Kalorien pro Portion **663**



Zutaten für 4 Personen

None:

- 8 Würstchen
- 150 ml Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Sesam
- 400 g Kartoffeln
- 400 g Süßkartoffeln
- 30 g Butter
- 4 Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln hacken.
2. Den Backofen auf 200°C/180°C Umluft (Gas: Stufe 6) vorheizen. Die Würstchen in einen Bräter geben und mit der Teriyaki Sauce mit geröstetem Sesam übergießen. Im Ofen 35-40 Minuten braten, mehrmals mit der Sauce begießen.
3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln und Süßkartoffeln in einen großen Topf Wasser geben, zum Kochen bringen und 15 - 20 Minuten weichkochen. Abgießen, wieder in den Topf geben und mit der Butter zerdrücken. Würzen und die Frühlingszwiebeln unterheben.
4. Die Würstchen mit dem Püree servieren, mit dem Löffel etwas extra Sauce darüber geben.

Guten Appetit!