

Würstchen im Schlafrock

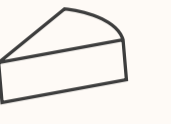
Herta Knacki Würstchen in knusprigem Blätterteig, eingetaucht in fruchtige Currywurstsauce – damit kann jede Feier starten. Ob Silvester, Geburtstag oder einfach zum nächsten Sonntagsbrunch im Park: Mit etwas Käse verfeinert, kommen die Würstchen im Schlafrock überall gut an.



30 Min



Mittel



36

Zutaten

2 Packungen (à 200 g) Herta Knacki
1 Ei
50 g geriebener Käse

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

1 Packung (270 g) Blätterteig aus dem Kühlregal

OBST & GEMÜSE

Saft und Abrieb von ½ unbehandelten Orange und Zitrone

GEWÜRZE

200 g Tomatenketchup
2 TL Currypulver
Salz
Pfeffer

Anleitung

1. SCHRITT

Für die Currywurst-Sauce **200 g Tomatenketchup** mit den **frischgepressten Säften** und dem **Abrieb aus ½ Orange** und **½ Zitrone** erwärmen. **2 TL Curry** einrühren und kalt werden lassen.

2. SCHRITT

Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

3. SCHRITT

270 g Blätterteig entrollen. **1 Ei** mit etwas **Salz** und **Pfeffer** verquirlen. Den Blätterteig damit bestreichen und mit **50 g Käse** bestreuen.

4. SCHRITT

Mit einer Teigrolle ausrollen, sodass der Käse am Teig festgedrückt wird. Den Teig in 36 Streifen schneiden. **200 g Herta Knacki** jeweils dritteln.

5. SCHRITT

Die Würstchen mit den Teigstreifen eng umwickeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Mit dem **Ei** bestreichen und im Backofen ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.

6. SCHRITT

Nach Belieben zum Servieren auf dekorative Spieße stecken und die Currysauce dazu reichen.

GUTEN APPETIT

Nährwerte pro Portion

Energie	338 kj / 81 kcal
Fett	6,0 g
Kohlenhydrate	4,0 g
Eiweiß	2,0 g