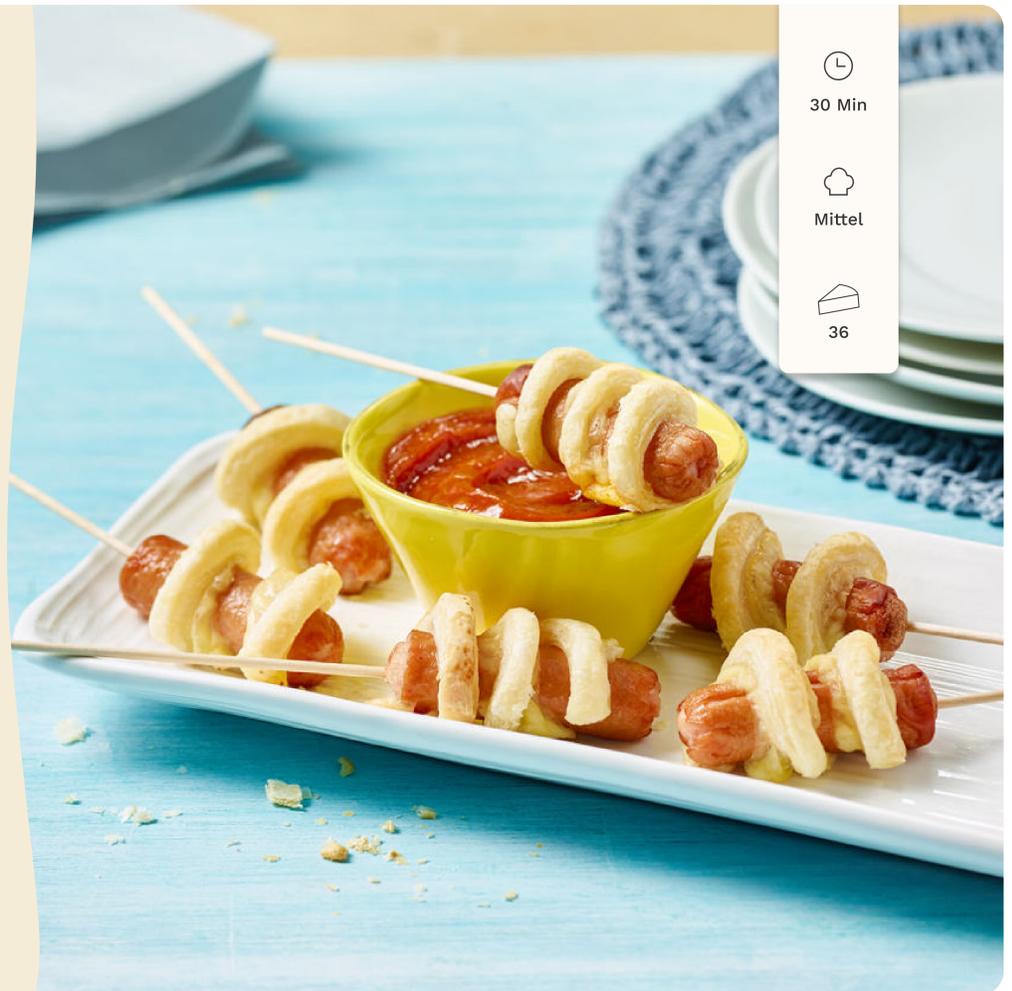


# Würstchen im Schlafrock

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