



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0

Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Curry-Knusperwürstchen am Stiel

- GEFRO BIO Würzmischung »Indisch Curry«
- 4 lange, rote Würstchen vom Rind, à ca. 70 g
- 250 g Pizzateig, aus dem Kühlregal
- 150 g Ketchup
- 0,5 Bio-Orange, Saft und Schale
- 1 TL Worcester-Sauce
- 1 TL Limettensaft, frisch gepresst

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Curry-Knusperwürstchen am Stiel

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

14,2 g Fett 44,5 g Kohlenhydrate 19 g Eiweiß 2,3 g Ballaststoffe
384 kcal Brennwert

1 Vorbereiten:

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. 4 lange, rote Würstchen halbieren. Von 250 g Pizzateig 8 etwa 1 cm dicke Streifen herunterschneiden und mit GEFRO BIO Würzmischung Indisch Curry bestäuben. Die Würstchen damit spiralartig umwickeln.

2 Backen:

Die umwickelten Würstchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwa 15 - 20 Minuten im Ofen backen, bis der Teig goldbraun ist.

3 Dip zubereiten:

In der Zwischenzeit 150 g Ketchup mit 1 EL Orangensaft, etwas abgeriebener Orangenschale, 1 TL Worcester-Sauce und 1 TL frisch gepresstem Limettensaft verrühren. Mit GEFRO BIO Würzmischung Indisch Curry würzen.

4 Servieren:

Die Würstchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller oder in einer Schale anrichten und mit dem Gewürzketchup als Dip servieren.

Tipps & Varianten

Tipp: Die Curry-Knusperwürstchen schmecken auch kalt hervorragend - ideal als Fingerfood oder Snack für Kindergeburtstage und Partys. Variante: Für extra Schärfe kann zusätzlich etwas GEFRO Paprika-Chili Würzmischung in den Dip gegeben werden. Nicht vergessen: Der Pizzateig lässt sich auch gut durch Blätterteig ersetzen - dadurch werden die Würstchen besonders knusprig.