

SENFWÜRSTCHEN IM KRÄUTERTEIG MIT GURKENSALAT

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 15 Minuten

Für 4-6 Personen

Backpapier für das Blech

Senfwürstchen:

1 rechteckig ausgewallter Pizzateig, ca. 550 g

3-4 EL Senf

3 EL gehackte Kräuter, z.B. Thymian, Rosmarin

1-2 Knoblauchzehen, gepresst

8 Wienerli

je 8 Rosmarin- und Thymianzweige zum Garnieren



Gurkensalat:

0,75 dl Vollrahm

2-3 cm Ingwer, geschält, in feine Stäbchen geschnitten

1 TL Senf

1-2 TL Honig

2-3 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Salatgurke, gerüstet, in feine Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1 Würstchen: Teig flach auslegen, mit Senf bestreichen. Kräuter und Knoblauch darüber verteilen. Teig längs in 8 Streifen schneiden. Jedes Würstchen mit einem Teigstreifen einwickeln, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, Kräuterzweige einstecken. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.

2 Salat: Rahm flaumig schlagen. Ingwer, Senf und Honig darunter-rühren. Zitronensaft sorgfältig daruntermischen, würzen. Gurken auf Teller geben, mit der Sauce beträufeln. Senfwürstchen dazulegen und warm servieren.

Statt Wienerli Schweinswürstchen verwenden.

LE MENU

SO KOCHT DIE SCHWEIZ 

ERNÄHRUNGSTIPP

milch
lait
latte

Milchprodukte.
Werde gross.
Bleibe stark.



Vertrauenswürdige Produktion