

Currywurst aus der Ofenhexe

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 6 Rostbratwürste
- 4 EL Sauce für Currywurst von Maggie
- 4 EL Tomatenketchup
- Currypulver

Zubereitung:

Backofen auf 230°C Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Rostbratwürste auf einer Seite mit einem scharfen Messer in ca. 0,5cm Abstand einschneiden und in die mittlere Ofenhexe legen.

Die Ofenhexe auf den Rost in mittlerer Einschubhöhe in den Backofen geben und ca. 25 Minuten backen, bis die Bratwürste den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben.

Aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer, in der Form, an den Einschnittstellen in Scheiben schneiden.

Currywurstsauce und Tomatenketchup über die Wurstscheiben geben und alles miteinander vermengen.

Entweder direkt in der Form mit Currypulver bestreuen und servieren, oder auf Tellern anrichten und Currypulver im Streufix auf den Tisch stellen.

Tipp: Dazu passen Pommes oder Kartoffelspalten vom Zauberstein oder ein paar Scheiben Baguette.



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borchen

Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de