



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie 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
- GEFRO Paprika-Chili Würzmischung

Weitere tolle Rezepte finden Sie 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				

Curry-Knusperwürstchen am Stiel

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.