



GEGRILLTE BRATWURSTSCHNECKEN MIT SENF

ZUTATEN

- ▶ 400 g Bratwurstschnecken
- ▶ 1 g Paprikapulver edelsüß
- ▶ 24 g THOMY Reines Sonnenblumenöl
- ▶ 5 g THOMY scharfer Meerrettich, Tube
- ▶ 3 g Curry
- ▶ 60 g THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)

ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade: Curry, Paprikapulver, THOMY Delikatess-Senf und THOMY Reines Sonnenblumenöl verrühren. Mit THOMY Meerrettich würzen und abschmecken.
2. Bratwurstschnecken auf dem Grill unter mehrmaligem Wenden bei mittlerer bis starker Hitze jeweils ca. 5 Min. grillen. Kurz vor Ende der Garzeit die Schnecken von beiden Seiten mit der Marinade bestreichen und nochmals 1-2 Min. weiter grillen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	1 g
Energie	363 kcal
Fett	33 g
Protein	16 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen

