MEIN GENUSS

Würstchen im Schlafrock

It’s a match!

Unsere italienischen Kräuter verleihen den Würstchen im Schlafrock eine feine, aromatische Würze.

Vorbereitung **15 min** | Niveau **Mittel** | Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Heize den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vor.
2. Für die Sauce ziehst du die Zwiebel und den Knoblauch ab und hackst diese fein. Nun erhitzt du Olivenöl in einer Pfanne und dünstest Zwiebel und Knoblauch darin für ca. 3 Minuten an. Dann gibst du die passierten Tomaten hinzu und würzt die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und den italienischen Kräutern. Lasse die Sauce für 15 Minuten köcheln. Anschießend nimmst du sie vom Herd und lässt sie abkühlen.
3. Blätterteig flach ausrollen und dünn mit Tomaten-Sauce bestreichen. Anschließend mit einem Pizzaroller in lange Streifen schneiden.
4. Die Würstchen mit den Blätterteigstreifen einwickeln, dabei Platz für die Mumienaugen frei lassen.
5. Das Ei verquirlen und jede Mumie damit bestreichen.
6. Lege die Mumien auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und schiebe es auf die mittlere Schiene im vorgeheizten Backofen. Backe die Würstchen für etwa 20 Minuten goldbraun. Danach nimmst du sie aus dem Ofen und lässt sie abkühlen.
7. Für die Augen setzt du jeweils zwei kleine Tupfer Mayonnaise auf den nackten Würstchenteil und stichst zwei Gewürznelken als Pupillen in die Mitte der Augen.

Zutaten

Zutaten

200 g Blätterteig
10 kleine Bockwürstchen
1 Ei
Mayonnaise
16 Gewürznelken

Sauce

50 ml passierte Tomaten
1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
0.5 El Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise schwarzen Pfeffer
1/2 TL italienische Kräuter
1 Prise Zucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 05.06.2026.