



Genuss-Rezept

Fleischwurst Lollies mit 5 verschiedenen Dips

Zutaten für 4 Personen

400 g	Gutfried Geflügel-Fleischwurst
40 g	Tomatenpüree
40 g	streichfester Honig
40 ml	Erdnusssoße "crunchy"
40 ml	süßsaure Chilisoße
40 g	Butterschmalz
10-15	Holzspieße

wahlweise für die Deko:

- 1 Apfel
- einige rote Pfefferkörner aus dem Glas
- 2 Aprikosen
- 1 Galia- oder Honigmelone
- eine Handvoll Pistazienkerne
- 1 Glas süßer Senf



Zubereitung

Die Gutfried Geflügel Fleischwurst der Länge nach aufschneiden und mit einem kleinen Messer in gleichgroße Scheiben schneiden.

Je eine Scheibe auf einen Holzspieß stecken.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fleischwurst-Lollies in etwa 1 Minute von beiden Seiten frittieren, mit den Dips bestreichen und mit klein geschnittenen Früchten servieren.

Tomaten-Apfel-Dip

Tomatenpüree mit Salz, Pfeffer und evtl. Chili abschmecken, mit klein geschnittenen Apfelwürfeln dekorieren.

Erdnuss-Dip

Erdnusssoße dekoriert mit roten Pfefferkörnern aus dem Glas.

Honig-Melonen-Dip

Gutfried – die beliebteste Geflügelwurst Deutschlands

Heinrich Nölke GmbH & Co. KG | 33775 Versmold | Tel.: 05423 969-0 | www.gutfried.de

Honig mit Melonenstückchen pürieren und mit Melonenwürfeln dekorieren.

Honig-Aprikosen-Dip

Honig mit Aprikosenstückchen pürieren und mit Aprikosenwürfeln dekorieren.

Senf-Dip

Süßen Senf mit gehackten Pistazienkernen bestreuen.

Pro Portion: Ca. 329 kcal, 14 g Eiweiß, 15 g Kohlenhydrate, 22 g Fett

Zubereitungszeit: 20 Minuten