



Genuss-Rezept

Geflügel Currywurst „La Ola“

Zutaten für 4 Personen

500 g	Gutfried Geflügel-Bratwurst
70 g	Gutfried Puten-Coppa
1	Baguette
3 EL	natives Olivenöl
4 EL	Tomatenketchup
8	Holzspieße
	Currypulver



Zubereitung

Das Baguette vor dem Schneiden leicht tiefkühlen, erst quer in 4 Teile dann längs in 3 cm dicke Scheiben aufschneiden.

Die Würstchen ebenfalls in 3 cm dicke Stücke schneiden und abwechselnd mit den Brot- und Schinkenscheiben wellenartig zu 8 „La Ola“-Wellen aufspießen.

Die „La Ola“-Spieße mit Olivenöl bepinseln und von allen Seiten goldbraun grillen. Anschließend mit Currypulver und Tomatenketchup garniert servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Pro Portion: 562 kcal, 22 g Eiweiß, 67 g Kohlenhydrate, 23 g Fett