

Mini-Currywurst mit Currykraut




(c) Margit Gietler/ mmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pkg. Mini-Rostbratwürste
1/2 weiße Zwiebel
Senf, Ketchup, Mayonnaise
gelbe und grüne Currymischung
Currykraut

ZUBEREITUNG DER MINI-CURRYWURST

Die Würstchen vorsichtig einschneiden und braten oder grillen.
Die Zwiebel fein schneiden und über die heißen Würstchen verteilen. Nach Belieben Mayonnaise, Senf und Ketchup darüber napieren und mit grüner und gelber Currymischung bestreuen. Mit frischem Currykraut servieren.
Ein lustiger Start bei jeder Grillparty.



Wir wünschen
guten Appetit!

