

# 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!

