

Geflügel Rezepte

Gegrillte Würstchen Mit Speck

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleischgerichte, Geflügel

8 Würstchen, Wiener Art
100 g. Emmentaler

16 Speckscheiben, dünne
-durchwachsende

Hier ein schnelles Essen für Zwischendurch.

Die Würstchen mit einem scharfen Messer der Länge nach etwa 1/2 cm tief einschneiden, so dass eine Tasche entsteht.

Den Käse in Streifen von etwa 1/2 cm Dicke schneiden. Die Käsestreifen in die Taschen legen und die Würstchen mit den Speckscheiben umwickeln.

Die Würstchen in die Fettpfanne legen und in die obere Schiene des Gerätes geben. Die Würstchen bei einer Mikrowellenleistung von 360 Watt und starker Grillstufe 6-8 Minuten grillen, bis die Speckscheiben leicht gebräunt sind.

Dazu schmeckt Brot und ein frischer, gemischter Salat.

Tipp: Wer die Würstchen etwas pikanter will, kann die Taschen vor dem Füllen mit scharfem Senf austreichen.

Info:

Pro Portion 3200 kJ / 760 kcal

Vorbereitungszeit: 15 Minuten