

LAUGENBRÖTCHEN MIT MARINIERTEM SAUERKRAUT UND CURRYWURST



ZUTATEN



- 4 Hot Dog Laugenbrötchen
- 4 Bratwürste
- 250 g Sauerkraut
- 100 g Bresc Tomaten salsa
- 1 dl Olivenöl
- 1 dl Tomatensauce
- 20 g Bresc Madras
- 10 g gehackte Petersilie
- 10 g Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Madras 450g



Tomaten-Salsa 1000g

ZUBEREITUNG

Sauerkraut abtropfen lassen und abspülen. Das Olivenöl mit Salz und Pfeffer würzen, die gehackte Petersilie hinzufügen. Das Sauerkraut darin marinieren. Bratwürste braten, bis sie gar sind. In der Zwischenzeit die Tomatensauce mit der Tomatensalsa erhitzen und mit den Madras abschmecken. Die Laugenbrötchen nicht ganz durchschneiden und den Sauerkrautsalat darauf verteilen. Die Wurst darüber servieren und mit der warmen Currysauce abrunden. Mit kleingeschnittener Frühlingszwiebel garnieren.