



GEFÜLLTE BRATWURST

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 frische grobe Bratwürste
4 getrocknete Tomatenfilets
50 g schwarze Oliven ohne Stein
8 große frische Salbeiblätter
100 g Italienischer Landschinken

Außerdem:
Zahnstocher

MEIN TIPP

AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN?
PROBIER DOCH MAL AUS, DIE
WÜRSTCHEN MIT DEINEN LIEBLINGS-
ZUTATEN ZU FÜLLEN, Z. B.
FETA UND ARTISCHOCKE



ZUBEREITUNG

1. Die Bratwürste mit einem scharfen, spitzen Messer der Länge nach einschneiden und leicht auseinanderdrücken.
2. Tomaten und Oliven klein schneiden und die Würste damit füllen.
3. Die Salbeiblätter auf die Würste legen, fest mit Schinkenscheiben umwickeln und mit Zahnstochern fixieren.
4. Die umwickelten Würste kurz über der direkten Glut angrillen und im geschlossenen Grill ca. 10 Minuten indirekt fertig garen.

Der Sommer Hit
eignet sich bestens
für die schnelle heiße Glut!