SENSATIONAL BRATWURSTBRÖTCHEN

ZUTATEN

8 PORTIONEN | 35 MIN | MITTEL

4 Pkg. Garden Gourmet Sensational Bratwurst

4 Scheiben Blätterteig

einige EL Pflanzliche Milch (oder 1 Ei)

2 TL schwarze und weiße Sesamkörner

2 EL Teriyaki-Sauce

1 EL Sriracha-Sauce

1 TL grober Senf

Öl zum Braten

Wenn Sie die traditionellen Wurstsemmeln auf eine vegane und würzige Art und Weise genießen möchten, ist dies Ihre Gelegenheit! Genießen Sie den Geschmack von Sensational Bratwurst!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Ofen vorheizen

Den Ofen auf 190 °C vorheizen.
Die Garden Gourmet Sensational Bratwürste mit etwas Öl in einer Pfanne hellbraun braten, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Teigstücke auslegen und ein wenig weiter ausrollen, sodass eine Wurst darauf passt.

2. Blätterteig vorbereiten

Rolle jedes Garden Gourmet Sensational Würstchen in eine Scheibe Blätterteig ein. Versiegle die Naht mit etwas Wasser. Lege sie mit der Naht nach unten auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech. Mit verquirltem Ei oder Milch bepinseln und mit Sesam bestreuen.

3. Brötchen backen

Backe sie im Ofen etwa 25 Minuten, bis der Teig goldbraun und gar ist. Mische das Teriyaki mit dem Sriracha und dem Senf.

4. Es kann angerichtet werden!

Lass die Brötchen etwas abkühlen und schneide sie in Viertel. Serviere sie mit der Sauce. Ein köstliches Rezept für das Brunch-Buffet oder einfach einen leckeren Snack, der den Tag aufpeppt!

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE