Currywurst-Rezept mit Soße

Zeit gesamt 15min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Öl	1 EL
Nordsee Currywurst	4 St.
Currywurstsauce	400 ml
Currypulver	1 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Pfanne

1. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Wurst darin ca. 5 Min. rundherum goldbraun anbraten.

2. Derweil in einem Topf Currywurstsauce auf mittlerer Stufe erhitzen.

3. Currywurst in Stücke schneiden und Currywurstsauce darauf verteilen. Mit Currypulver garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen Pommes oder Bratkartoffeln. Für noch mehr Sansibar-Feeling darf ein Glas Prosecco nicht fehlen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	350 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g