

Halloween-Wurst-Hand

2 EL

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 30min





Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb 1 St.

Olivenöl 2 EL

Tomatenmark 1 EL

Zucker 1 EL

Tomaten, passiert 400 g

Salz

Pfeffer, schwarz gemahlen

Wiener Würstchen 18 St.

Mandeln, gehobelt

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. Zwiebel halbieren, schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel darin ca. 2 Min. glasig anbraten. Tomatenmark und 1 EL Zucker zugeben und ca. 1 Min. mitbraten. Tomaten zugeben und auf niedriger Stufe ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2. Inzwischen Würstchen abwaschen und trocken tupfen. 2 Würstchen für Daumen quer halbieren und übrige Würstchen auf 3/4 der Länge kürzen. Übrige kurze Wurstenden anderweitig verwenden. Die Enden der Würstchen etwas glatt abschneiden und jeweils ein Mandelblättchen darauflegen. Mit zwei kleinen Einschnitten in der Mitte der Würstchen die Fingerknöchel andeuten.
- 3. Wurst-Finger auf Teller oder Platten legen und die Enden jeweils mit Tomatensauce übergießen. Halloween-Wurst-Hand servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Wurstenden in Scheiben schneiden und für die nächste Suppe einfrieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	764 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	63 g