



# Würstchen im Teigmantel

Zeit gesamt  
🕒 35min

Zubereitungszeit  
👉 15min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Pizzateig mit Tomatensauce 1 St.

Wiener Würstchen 8 St.

Salz

Pfeffer, schwarz

## Zubereitung



Küchenutensilien

Springform 26 cm Durchmesser

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pizzateig abrollen. Am langen Ende mit einem Teelöffel Tomatensauce zu einem dünnen Streifen verteilen. 2 Wiener Würstchen auf die Tomatensauce setzen und in den Teig einmal einrollen. Überstehenden Teig abschneiden und Vorgang wiederholen, bis alle Wiener Würstchen einen Teigmantel haben.

2. Teig-Würstchen-Rollen nebeneinander legen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Würstchenstücke nebeneinander in eine Springform stellen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen ca. 20 Min. backen.

3. Würstchen im Teigmantel aus dem Ofen nehmen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Serviere die Würstchen nach Belieben mit Dips wie Ketchup, Mayonnaise oder Kräuterbutter.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 571 kcal |
| Kohlenhydrate  | 52 g     |
| Eiweiß         | 20 g     |
| Ballaststoffe  | 0 g      |
| Fette          | 31 g     |