

Würstchen im Teigmantel mit Tomatendip

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bacon	8 Scheiben
Wiener Würstchen	8 St.
Senf	2 TL
Pizzateig mit Tomatensauce	1 St.
Strauchtomaten	4 St.
Frühlingszwiebeln	1 St.
Crème fraîche	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Backpapier

1. Baconscheiben quer dritteln. Würstchen jeweils mit etwas Senf bestreichen, dritteln und mit Baconscheiben umwickeln. Pizzateig aufrollen und in 24 Rechtecke schneiden. Würstchen in Teig wickeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für ca. 15 Min. im Ofen goldbraun backen.
2. In der Zwischenzeit in einer Schüssel Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten, halbieren und entkernen. Fruchtfleisch klein schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in Ringe schneiden.
3. In einer Schüssel Tomatensauce aus dem Glas sowie frische Tomaten und Crème fraîche verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Tomatensauce mit Frühlingszwiebeln garnieren und mit den frisch gebackenen Würstchen im Teigmantel servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	685 kcal
Kohlenhydrate	59 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	39 g