



Champignonspieße

mit Original Nürnberger Rostbratwürste auf Tomatenreis

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste

14 Stück Champignons

300 g Langkornreis

125 g Cherrytomaten

Basilikum

75 ml Sweet Chili Soße

Salz

Öl zum Anbraten

So wird's gemacht:

1. Nürnberger Rostbratwürste und Champignons halbieren. Anschließend abwechselnd auf Spieße stecken.
2. Langkornreis in gesalzenem Wasser kochen.
3. Währenddessen die Spieße in etwas Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten.
4. Cherrytomaten halbieren oder vierteln, Basilikum hacken und beides unter den fertig gegarten Reis mischen.
5. Spieße mit Sweet Chili Soße bestreichen und zusammen mit dem Tomatenreis servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben