



Currywurst-Schnecken

mit Original Thüringer Rostbratwurst

Zutaten für 2 Personen:

1 Packung (400 g) WOLF Original Thüringer Rostbratwurst

1 Packung fertigen Pizzateig

ca. 100 ml Currysoße

200 g geriebenen Mozzarella

Ölspray

Currypulver

Tipp:

Die passende Currysoße findest du ebenfalls auf unserem Blog:

wolf-essgenuss.de/currywurst

So wird's gemacht:

1. Airfryer-Korb mit Backpapier auslegen. Rostbratwürste kleinschneiden, im Korb verteilen, mit etwas Öl besprühen und bei 200 °C im Airfry-Programm ca. 10 Minuten goldbraun backen.
2. Pizzateig ausrollen, gleichmäßig mit Currysoße bestreichen und mit Bratwurststücken sowie Mozzarella belegen.
3. Teig von der langen Seite her zu einer festen Schnecke aufrollen, Ende leicht andrücken. Mit einem großen, scharfen Messer vorsichtig in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und im Airfryer-Korb platzieren.
4. Schnecken mit Currypulver bestreuen und bei 160 °C im Backprogramm ca. 20 Minuten goldbraun werden lassen. Nach 10 Minuten einmal wenden.
5. Restliche Currysoße dazu servieren – fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen!

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

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben