



Döner

mit Original Thüringer Rostbratwurst

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (500 g) WOLF Original Thüringer Rostbratwurst

½ Gurke

2 Tomaten

1 rote Zwiebel

etwas Butter

5–6 EL Dönergewürz

1 Fladenbrot

ca. 200 g Zaziki

Krautsalat nach Belieben

So wird's gemacht:

1. Gurke, Tomate und Zwiebel halbieren und in Scheiben schneiden.
2. Rostbratwürste von der Haut befreien, halbieren und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.
3. Butter in einer Pfanne zerlassen, das Dönergewürz dazugeben und die Bratwurstscheiben darin anbraten.
4. Fladenbrot vierteln und aufschneiden. Mit Zaziki bestreichen und nach Belieben mit allen Zutaten füllen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

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

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben