

Saunawurst (Saunalenkki)



Zutaten (3 Personen):

- 1 Ring Fleischwurst
- 200 g Emmentaler Käse
- 3 Tomaten
- Senf
- Ketchup

Zubereitung:

Die Fleischwurst in drei gleichgroße Stücke teilen, die Haut abziehen.

Die Wurst in gleichmäßigen Abständen einritzen. In die Spalten grobgeriebenen Käse und Tomatenscheiben geben. Senf und Ketchup auf dem Wurstring verteilen.

Bei 250° im Ofen so lange garen bis der Käse geschmolzen ist und die Wurst eine Kruste hat.

Saunawurst schmeckt zu Bier, Salat und frischem Brot oder Bratkartoffeln.

Quelle:

<http://www.rezeptideen.com>