

ZUTATEN

4 Packungen garden gourmet
Sensational Bratwurst Mexican Style

1 eckigen Blätterteig (200g)

ein paar Esslöffel pflanzliche
Milchalternative (oder 1 Ei)

2 Teelöffel schwarze und weisse
Sesamsamen

2 Esslöffel Teriyaki-Sauce

1 Esslöffel Sriracha-Sauce

1 Teelöffel grobkörniger Senf

Öl zum Anbraten



Lass dich von diesen veganen und würzigen Bratwurstrollen verführen und teste dieses Rezept mit dem besten Geschmack unserer Sensational Bratwurst!

ZUBEREITUNG

1. Sensational Bratwurst grillieren und Teig schneiden

Backofen auf 190°C vorheizen. Sensational Bratwürste gemäss Verpackungsanweisung mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Den Blätterteig schneiden, sodass eine Bratwurst darauf passt.

2. Die Bratwurst Stücke in den Blätterteig rollen

Jede Sensational Bratwurst in eine Scheibe Blätterteig rollen. Die Ränder mit etwas Wasser verschliessen. Die Rollen „Rand nach unten“ auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einem geschlagenen Ei oder Milch bestreichen und mit Sesam bestreuen.

3. Rollen backen und Sauce zubereiten

Die Rollen etwa 25 Minuten lang backen, bis der Teig goldbraun und durchgebacken ist. Die Teriyaki-Sauce mit Sriracha und Senf mischen.

4. Anrichten, servieren und geniessen!

Die Rollen leicht abkühlen lassen und vierteln. Mit der Sauce servieren. Du hast jetzt ein leckeres Rezept für dein Brunchbuffet oder einfach nur einen feinen Snack, um deinen Tag zu verschönern!

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)