



## Würstli im Teig

Vor- und zubereiten: ca. **10 Min.**  
Backen: ca. **18 Min.**

Stück: 262 kcal, F 16 g, Kh 24 g, E 9 g

### Zutaten

für 4 Personen

1 ausgewallter **Pizzateig** (ca. 25 x 38 cm)

12 gekochte Merguez (ca. 420 g), oder **Wienerli**, halbiert

1 EL **Senf**

**Wasser** zum Bestreichen

200 g saurer **Halbrahm**

3 EL **Ketchup**

### Zubereitung

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig entrollen, quer in 12 gleich breite Streifen schneiden.
2. Würste mit dem Senf bestreichen. Teigstreifen um die Würste wickeln. Teigenden leicht andrücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Wasser bestreichen.
3. Backen: ca. 18 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, mit wenig Wasser bestreichen.
4. Sauren Halbrahm und Ketchup verrühren, dazu servieren.

Ergibt 12 Stück