

Rostbratwurst im Wrap

Zubereitung:

Die Rostbratwurst ca. 8 Minuten grillen, bis diese eine kräftige goldbraune Farbe haben. Die Wraps, jeweils einen mit Sauerkraut und einen mit Spinat füllen, die Bratwurst darin einrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Bereiten Sie aus Rapsöl und Grillgewürz ein kräftiges Würzöl, mit dem Sie die Wraps bestreichen. Danach grillen Sie die Wraps 3 bis 4 Minuten indirekt, d.h. nicht unmittelbar über dem Feuer.

Zur Zubereitung der Beilage, die Tomate waschen und den oberen Teil abschneiden. Danach aushöhlen, etwas abtropfen lassen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den festen Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden und mit dem klein gehacktem Löwenzahn mischen. Die mit dieser Mischung gefüllte Tomate in einer Alufolie einwickeln und ca. 20 Minuten grillen.

Zutaten...

Zutaten:

Rostbratwürste, 2 Wraps (handelsübliche aus dem Supermarkt),
20 gr. gegartes Sauerkraut, 20 gr. gegarter Spinat

Würzöl:

25 gr. Grillgewürz, 75 ml Rapsöl

Gefüllte Tomate:

1 große Tomate, 25 – 30 gr. festen Ziegenkäse,
Löwenzahn Blätter, Salz, Pfeffer

