

Rezept

## Gefüllte Würstchen

Ein Rezept von Gefüllte Würstchen, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>1 Scheibe</b> Weißbrot (vom Vortag)	<b>80 g</b> Reibekäse (z. B. Gratinkäse)
<b>2 EL</b> italien. TK-Kräuter	<b>4</b> grobe Bratwürste (à ca. 80 g)
<b>4 TL</b> süßer Senf	<b>50 g</b> leichte Salatcreme
<b>100 g</b> fettarmer Joghurt	<b>3 EL</b> Aceto balsamico bianco
<b>1 EL</b> Zucker	Salz
Pfeffer	<b>250 g</b> Spitzkohl
<b>1</b> Apfel	<b>1</b> große Möhre
Backpapier	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal, 30 g F, 18 g EW, 19 g KH

### Zubereitung

1. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen samt Blech auf 200° vorheizen. Das Brot in kleine Würfel schneiden und mit dem Käse und den Kräutern mischen.
2. Die Würstchen der Länge nach bis zur Mitte hin einschneiden und ein wenig auseinanderklappen. Die Öffnungen mit Senf bestreichen, dann die Käse-Brot-Mischung darauf verteilen. Die Würstchen auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) 20 Min. backen.
3. Inzwischen für den Coleslaw die Salatcreme und den Joghurt mit Essig und Zucker verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spitzkohl waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Apfel waschen, entkernen und klein würfeln. Möhre schälen und grob raspeln. Alles vermischen und 10 Min. ziehen lassen.
4. Den Backofengrill dazuschalten und die Würstchen kurz übergrillen, bis die Kruste gebräunt ist. Den Coleslaw mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gefüllten Würstchen mit dem Coleslaw auf Tellern anrichten und servieren.