



Halloween-Wurst-Hand

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Olivenöl	2 EL
Tomatenmark	1 EL
Zucker	1 EL
Tomaten, passiert	400 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Wiener Würstchen	18 St.
Mandeln, gehobelt	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Pürierstab

1. Zwiebel halbieren, schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel darin ca. 2 Min. glasig anbraten. Tomatenmark und 1 EL Zucker zugeben und ca. 1 Min. mitbraten. Tomaten zugeben und auf niedriger Stufe ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Inzwischen Würstchen abwaschen und trocken tupfen. 2 Würstchen für Daumen quer halbieren und übrige Würstchen auf 3/4 der Länge kürzen. Übrige kurze Wurstenden anderweitig verwenden. Die Enden der Würstchen etwas glatt abschneiden und jeweils ein Mandelblättchen darauflegen. Mit zwei kleinen Einschnitten in der Mitte der Würstchen die Fingerknöchel andeuten.
3. Wurst-Finger auf Teller oder Platten legen und die Enden jeweils mit Tomatensauce übergießen. Halloween-Wurst-Hand servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Wurstenden in Scheiben schneiden und für die nächste Suppe einfrieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	764 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	63 g