



# Mumifizierte Würstchen

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Pizzateig mit Tomatensauce	1 St.
Wiener Würstchen	4 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Nelken	8 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Pizzateig ausrollen und mit einem Pizzaroller in ca. 0,5 cm dicke Streifen schneiden.
2. Würstchen mit einem Pizzateigstreifen umwickeln und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mumifizierte Würstchen für ca. 20 Min. im Ofen backen.
3. Inzwischen einen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und Tomatensauce darin ca. 2 Min. erwärmen. Tomatensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mumifizierte Würstchen aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und jeweils 2 Nelken dicht an dicht in die Würstchen stecken, sodass sie wie Augen aussehen. Gebackene Würstchen zusammen mit Tomatensauce servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	431 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	18 g