



## Berner Wurstspießchen

### Zutaten

- 300 g Wiener Würstchen
- 60 g Emmentaler
- 120 g Bacon
- 12 g THOMY Reines Sonnenblumenöl
- etwas Curry
- 100 g Maggi Internationale Würzsauce  
Sauce für Currywurst mit Chili

### Zubereitung

1. Wiener Würstchen vierteln. Jedes Stück tief einschneiden, dabei nicht durchschneiden.
2. Emmentaler in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen je nach Länge der Würstchenstücke zurecht schneiden. Die Würstchen damit füllen.
3. Bacon halbieren und die Würstchen damit umwickeln. Mit Holzspießchen fest stecken.
4. In einer beschichteten Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Wurstspießchen darin anbraten. Mit MAGGI Internationale Würzsauce Sauce für Currywurst anrichten und mit Curry bestreut servieren. Dazu schmecken Pommes oder ein Brötchen.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	6 g
Energie	401 kcal
Fett	34 g
Protein	19 g

🕒 14 Minuten

⊕ 4 Portionen