

Sweet-Hot Cervelat



REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

ZUTATEN

4 Cervelats
4 Hotdog-Brötchen
einige Blätter Eisbergsalat

Marinade:

1 Knoblauchzehe
2 EL süsse Kikkoman Sojasauce
2 EL Ketchup
einige Tropfen Öl

DIE ZUBEREITUNG

Für die Marinade Knoblauch fein hacken.
Mit Sojasauce, Ketchup und Öl verrühren.

Cervelats auf Holzspiesse stecken.
Auf der Oberseite mehrmals parallel einschneiden. In der Marinade wenden.
Auf dem Grill bei mittlerer Hitze braten.

Brötchen längs halbieren. Auf dem Grill kurz toasten. Cervelats mit Salatblättern auf die Brötchen verteilen.
Mit der restlichen Marinade bestreichen und servieren.