

Rezept für Möhri-Wurst mit roter und weißer Soße

Zutaten		
Möhri-Wurst (ca. 20 Portionen)	Rote Soße	Weißer Soße
<p>Hefeteig für Brötchen (Teigling):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 g Mehl Typ 405 • 1,5 Würfel frische Hefe oder 1 ½ Päckchen Trockenhefe • 350 ml Wasser • 1 - 2 Teelöffel Jodsalz • 50 g Zucker • Gärzeit: ca. 30 Minuten • 20 Spitzpaprika grün • 20 Möhren • 200 g weißer Käse (Salzlakenkäse wie z. B. Feta) • Gewürze: rote Paprikaflocken grob 	<ul style="list-style-type: none"> • Magerquark • Frischkäse • getrocknete Tomaten / Tomatenmark, kleingehackte Paprika • Jodsalz, Pfeffer 	<ul style="list-style-type: none"> • Magerquark • Frischkäse • Gurkenraspeln, evtl. Petersilie • Jodsalz, Pfeffer
Zubereitung		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hefeteig aus Mehl, Hefe, Zucker, Wasser und Jodsalz zubereiten. 2. Den vorbereiteten Hefeteig für Brötchen zu einem dünnen Streifen ausrollen. 3. Spitzpaprika waschen und aufschneiden. 4. Möhren waschen und schälen: kurz in der Pfanne mit Butter oder Öl anschwitzen 5. Je Möhri-Wurst eine Spitzpaprika mit 1 Keil weißen Käse und darauf einen Möhrenstick legen. 6. Den Hefeteigstreifen locker mit einem kleinen Abstand um das Gemüse wickeln. 7. Bei ca. 200 °C für etwa 10 Minuten im Backofen backen. 	<p>Alle Zutaten mischen und abschmecken.</p>	<p>Alle Zutaten mischen und abschmecken.</p>
<p>Rezept von: Andreas Fischer, Elly-Heuss-Knapp-Gymnasium Duisburg</p>		