

## Gegrillte Bratwurst-Nudelrollen mit Barbecue Marinade



### Zutaten:

- 250 g Nudelteig, fertig
- 500 g grobe Bratwurst, roh
- 1 Ei
- 100 g Süß-saure Sauce
- 50 g Ketchup
- 1 EL Grillgewürz
- 2 rote Zwiebeln
- Extra: Holzspieße



### Zubereitung

Die Bratwurst längs aufschneiden und das Brät herausnehmen.

Den Nudelteig aus der Verpackung nehmen und auf der Arbeitsfläche ausrollen. Die lange Teigbahn in ca. 25 cm lange, kleinere Stücke schneiden.

Das Ei aufschlagen und verquirlen.

Das Bratwurstbrät cirka 0,5 Zentimeter dick auf den Nudelteigbahnen verstreichen, dabei an den vier Rändern ca. 2 cm freilassen.

Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen.

Nun die Nudelbahnen von unten nach oben zu einer Rolle einwickeln. Die beiden Enden links und rechts eindrehen.

Einen großen Bräter 2/3 voll mit Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen.

Die Nudelrollen ins Wasser geben und einmal aufkochen lassen. Anschließend die Temperatur zurückdrehen

und alles bei leicht siedender Temperatur ca. 20 bis 25 Minuten garen. Danach die Nudelrollen herausnehmen und abgedeckt komplett abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Ketchup mit süßsaurer Sauce und Grillgewürz vermischen.

Die abgekühlten Nudelrollen in ca. 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Jeweils 3 Scheiben nebeneinander mit einem Holzspieß durchbohren und mit dem Ketchup-Gemisch bestreichen.

Vor dem Servieren jeden Spieß auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten ca. 4-5 Minuten knusprig braten.

Tipp: Dazu schmeckt ein knackiger Salat.