



## Fruchtige Currywurst mit Kirschtomaten

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

20 Portionen

20	Rostbratwürste	300 g	Tomatenmark
	Rapsöl	600 g	Pizza Tomatenpulpe
2 EL	Zucker	2 Schalen	Kirschtomaten
1 EL	Chiliflocken	1/2 Bund	Frühlingszwiebeln
1 El	Curry		Pommes dazu servieren

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. 2 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen.
2. Tomaten halbieren und kurz anschwitzen.
3. Tomatenmark, Tomatenpulpe und Zucker dazugeben und leicht einkochen.
4. Mit Curry und Salz würzen.
5. Die Würste grillen und mit der heißen Soße und etwas frischem Curry und Chiliflocken anrichten.
6. Mit Frühlingszwiebel garnieren.

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

### UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

#### Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen

Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**

---

Fruchtige Currywurst mit Kirschtomaten

Stand 06.04.2022