



## GEFÜLLTE WÜRSTCHEN MIT ÄPFELN UND CHEDDARKÄSE WORSTEN GEVULD MET APPELS EN CHEDDAR SAUCISSES FARCIES AUX POMMES ET AU CHEDDAR

---

### DE Zutaten

• 4 Bratwürste • 100 g Paniermehl • 150 g Äpfel gewürfelt • 1 frische Zwiebel, fein gehackt • 1 EL Dijon-Senf • 1 EL Barbecuesauce • 80 g geriebener Comté



1. Das Paniermehl mit dem gewürfelten Apfel, den frischen Zwiebeln, Senf und Barbecuesauce vermengen, bis eine homogene Mischung entsteht. Die Würstchen an der Oberseite längs einschneiden. Nun die Mischung gleichmäßig auf den Würstchen verteilen.
2. Das Programm  auswählen und auf  drücken. Die Grillplatten vorsichtig ölen. Wenn die violette Kontrolllampe aufhört zu blinken, die Würstchen auf den Grill legen und den Deckel herunterklappen.
3. Garen lassen, bis die Kontrolllampe rot leuchtet. Die Würstchen vorsichtig vom Grill nehmen und den geriebenen Cheddar darüberstreuen. Zusammen mit dem Senf servieren.

### Tipps

- Die Würstchen mit Krautsalat servieren.

### NL Ingrediënten

• 4 braadworsten • 100 g paneermeel • 150 g appels (Golden, ...) in blokjes • 1 fijngehakte verse ui • 1 el mosterd uit Dijon • 1 el barbecuesaus • 80 g geraspte comté

1. Vermeng het paneermeel, de appelblokjes, de verse uien, de mosterd en de barbecuesaus tot een homogeen mengsel. Snijd de worsten in de lengte in en open ze zoals een bolletje. Strijk het mengsel gelijkmatig over de worsten.
2. Kies het programma  en druk op . Vet de platen rijkelijk in met olie. Zodra het paarse lichtje stopt met knipperen, legt u de worsten op de grill en sluit u het deksel.
3. Laat bakken tot het lichtje rood is. Neem de worsten voorzichtig van de grill en bestrooi ze met geraspte comté. Dien op en geef er mosterd bij.

### Tipps

- Dien de worsten op met een koolslaatje.

