KIKKOMAN

# Würstchen gefüllt mit Käse und Jalapeño

Gesamtzeit **40 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
**4.254 kJ / 1.017 kcal**

Fett: **76 g** Eiweiß: **43 g**
Kohlenhydrate: **33 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

| | |
|---|---|
| **2** | Jalapeño-Paprikaschoten |
| **50 g** | Cheddar-Käse |
| **4** | Grillwürstchen |
| **100 g** | geräucherter Speck, in Scheiben |
| **4 EL** | Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack |

**Teriyaki-Senf:**

| | |
|---|---|
| **4 EL** | Senf |
| **2 EL** | Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack |
| **1 TL** | geriebener Ingwer |
| **0,5 TL** | Honig |
| **1 EL** | geröstete Sesamkörner |
| **1 TL** | Kikkoman geröstetes Sesamöl |

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1**

**2** Jalapeño-Paprikaschoten - **50 g** Cheddar-Käse - **4** Grillwürstchen - **100 g** geräucherter Speck, in Scheiben

Die Jalapeños in lange Streifen und den Käse in Stäbchen schneiden. Die Würstchen der Länge nach aufschneiden, ohne sie ganz durchzutrennen. Mit Jalapeños und Käse füllen und fest mit Speck umwickeln.

**Schritt 2**

**4 EL** Senf - **2 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack **0,5 TL** Honig - **1 TL** geriebener Ingwer - **1 EL** geröstete Sesamkörner - **1 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl

Senf mit Kikkoman Teriyaki BBQ-Sauce mit Honig, Honig, Ingwer, Sesamkörnern und Kikkoman Sesamöl in einer Schüssel verrühren.

**Schritt 3**

**4 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack

Die Würstchen mit Kikkoman Teriyaki BBQ-Sauce mit Honig bestreichen und auf dem heißen Grill von beiden Seiten anbraten, bis Speck und Würstchen angebräunt sind. Mit dem Teriyaki-Senf servieren.