

# 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)

<b>2</b>	Jalapeño-Paprikaschoten
<b>50 g</b>	Cheddar-Käse
<b>4</b>	Grillwürstchen
<b>100 g</b>	geräucherter Speck, in Scheiben
<b>4 EL</b>	<u>Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce Honig</u>
<b>Teriyaki-Senf:</b>	
<b>4 EL</b>	Senf
<b>2 EL</b>	<u>Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce Honig</u>
<b>1 TL</b>	geriebener Ingwer
<b>0,5 TL</b>	Honig
<b>1 EL</b>	geröstete Sesamkörner
<b>1 TL</b>	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>

## 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 Barbecuesauce Honig **0,5 TL** Honig - **1 TL** geriebener Ingwer - **1 EL** geröstete Sesamkörner - **1 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl  
Senf mit Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce Honig, Honig, Ingwer, Sesamkörnern und Kikkoman Sesamöl in einer Schüssel verrühren.

### Schritt 3

**4 EL** Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce Honig  
Die Würstchen mit Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce Honig bestreichen und auf dem heißen Grill von beiden Seiten braten, bis Speck und Würstchen braun sind. Mit dem Teriyaki-Senf servieren.