



# *Toad in the Hole*

mit Original Thüringer Rostbratwurst

## **Zutaten für 4 Personen:**

1 Packung (500 g) WOLF Original Thüringer Rostbratwurst  
100 g Mehl  
150 ml Milch  
2 Eier  
8 Cherrytomaten  
1 mittelgroße rote Zwiebel  
50 g Erbsen  
1 EL Öl  
Salz & Pfeffer

## **So wird's gemacht:**

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier, Milch, und Mehl mit Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verrühren und etwa 20 Minuten ruhen lassen.
2. Währenddessen eine ca. 20 x 30 cm große Auflaufform mit Öl im Ofen erhitzen. Thüringer Rostbratwürste hineingeben und von allen Seiten leicht anbräunen.
3. Zwiebel in Spalten schneiden und Cherrytomaten halbieren.
4. Anschließend den Teig gleichmäßig über die Würste gießen. Erbsen, Zwiebel und Tomaten darauf verteilen.
5. Im Ofen etwa 20–25 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist und eine knusprige Kruste bildet.

**Viel Spaß beim Nachkochen!**

**Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](http://wolf-essgenuss.de/blog)**

*Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben*