



# KNÖDEL-SUSHI

## MIT MINI BERNER WÜSTCHEN

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

1 Packung (250 g) WOLF Mini Berner Würstchen

750 g Knödelteig

1 Glas Apfelrotkohl

Senf

Butterschmalz zum Anbraten

### SO WIRD'S GEMACHT

1. Mini Berner in einer Pfanne knusprig anbraten und anschließend kurz abkühlen lassen.

2. Sushimatte mit Frischhaltefolie auslegen. Knödelteig in 4 Portionen teilen.

3. Eine Portion Teig auf der Matte mit den Fingern flach drücken, 2 Berner platzieren und vorsichtig einrollen. Die Ränder gut andrücken, damit die Rolle stabil hält. Mit den restlichen Portionen wiederholen.

4. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rollen bei mittlerer Hitze rundum goldbraun anbraten.

5. Die Sushirollen in Scheiben schneiden und zusammen mit Apfelrotkohl und Senf servieren. Am Besten warm genießen.

**Viel Spaß beim Nachmachen!**

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

*Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben*