



# KNÖDELINOS<sup>®</sup>-AUFLAUF

## MIT BERNER WÜRSTCHEN

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Packung (250 g) WOLF Mini Berner Würstchen  
1 Packung Knödelinos<sup>®</sup> (375 g) von Burgis  
200 ml Wasser  
100 ml Sahne  
½ TL Muskat  
1 TL Gemüsebrühe  
180 g Sauerkraut  
150 g geriebenen Käse (nach Wahl)  
Öl zum Anbraten

### SO WIRD'S GEMACHT

1. Berner Würstchen in Scheiben schneiden und in einer Pfanne goldbraun anbraten.
2. Mit Wasser und Sahne ablöschen, dann mit Muskat und Gemüsebrühe würzen. Alles gut umrühren.
3. Sauerkraut abtropfen lassen, mit in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Knödel in heißem Salzwasser etwa 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend in eine Auflaufform geben.
5. Den Pfanneninhalt darüber verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 20 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun ist.

**Guten Appetit!**

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

*Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben*