



KNÖDELINOS®-AUFLAUF

MIT BERNER WÜRSTCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Packung (250 g) WOLF Mini Berner Würstchen

1 Packung Knödelinos® (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

Gutes Essen - Gute Freunde - Gutes Leben