



Weißwurst-Schiffchen

auf Laugenbrötchen mit süßem Senf

Zutaten für 6 Stück:

2 WOLF Münchner Weißwürste
3 TK-Laugenstangen
3–4 EL süßer Senf
1 kleine rote Zwiebel
50 g geriebener Bergkäse
Frischer Schnittlauch
Salz & Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Die Laugenstangen auftauen lassen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und jeweils in der Mitte halbieren.
2. Die Teigstücke in der Mitte leicht eindrücken, sodass eine Mulde entsteht. Anschließend mit süßem Senf bestreichen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die rote Zwiebel und die WOLF Münchner Weißwürste in Scheiben schneiden und auf den Teigstücken verteilen. Zum Schluss mit Bergkäse bestreuen.
4. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15–20 Minuten goldbraun backen.
5. Mit frischem Schnittlauch toppen und am besten direkt warm genießen.

An guadn!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben