



Dauer: Mittel
.....

Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen
.....

Saison: Ganzjährig
.....

Für: 1 Stück
.....

Verfasst von: Maria Listberger
.....

Zutaten

-
300 G Knödelbrot
.....
- 4 Eier
.....
- 4 EL Mehl
.....
- 4 Knoblauchzehen
.....
- 1 TL Salz
.....
- 400 ML Milch
.....
- 180 G Käse

.....

240 G

Gemüse (z.B.: Essiggurkerl, Karotten, Paprika, Zucchini, Lauch,
...)

.....

120 G

Wurst/Speck

.....

fein gehackte Petersilie

.....

Öl zum Bepinseln der Form

.....

Zubereitung

1. Gemüse waschen und sehr klein schneiden.
2. Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen.
3. Knödelbrot gemeinsam mit Milch und Salz in einer Schüssel gut verrühren und kurz stehen lassen.
4. Wurst, Käse, geschälte Knoblauchzehen und das Gemüse zur Masse geben.
5. Danach Mehl, Eier und Petersilie ebenfalls dazugeben und gut vermischen.
6. Eine Gugelhupfform mit Öl bepinseln.
7. Die Masse in die Form füllen, leicht andrücken und im Backrohr ca. 40 Minuten backen.
8. Danach aus der Form geben und auf einem Brett schön anrichten.

Variante 2:

Die Menge der Zutaten halbieren.

Die Zubereitung bleibt gleich.

Ein Muffin Backblech mit Förmchen auslegen.

Die Masse auf die Förmchen verteilen, leicht andrücken und im Backrohr ca. 20 Minuten backen.

Als Beilage eignet sich ein grüner Salat und eine kalte Schnittlauchsauce hervorragend.