



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.