

Gefüllte Knackwürste

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knacker	4 Stk.
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	125 ml
Fleischtomaten	4 Stk.
Champignons	150 g
Zwiebeln	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Currypulver	Etwas / nach Bedarf
Butter	1 Teelöffel
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	100 g

Zubereitung:

Die Champignon und Zwiebel fein hacken und mit Dotter, Salz, Pfeffer und Curry vermischen.
Die Hälfte des Reibkäses und das leicht geschlagene Obers unterheben.
Knacker einschneiden , mit der Champignonmasse füllen und in eine befettete Auflaufform legen.
Tomaten in Scheiben schneiden und über die Knacker verteilen.
Den restlichen Käse darüberstreuen und ca. 15 Minuten überbacken.

Dazu passen am besten Petersilienkartoffel

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1083-Gefuellte-Knackwuerste.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at