

Überbackene Würstel

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frankfurter / Wiener	4 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel	¼ kg
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Schmelzkäse	4 Stk.
Knoblauch	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.
Frankfurter ebenfalls schneiden und abwechseln in eine befettete Auflaufform schichten.
Mit den oben genannten Gewürzen nach Geschmack würzen (Ich gebe gerne viel Knoblauch rein).
Eine weiche Eierspeise zubereiten (auch diese leicht würzen) und vorsichtig in die Auflaufform über die Kartoffeln und die Würstel verteilen.
Oben drauf den Scheibenkäse legen und ab gehts ins Rohr.
Bei 180 Grad eine Stunde lang backen.

Mahlzeit

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1439-Ueberbackene-Wuerstel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at