



Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.

Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister
Georgstraße 14 · 27239 Twistringen

Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr
Samstags geschlossen

Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856

E-Mail: service@buschmann-wurst.de

Online-Shop: www.buschmann-wurst.de

ÜBERBACKENE KNÖDEL

Zutaten für 2 Personen:

- 6 fertige Semmelknödel im Kochbeutel
- Salz
- 125 g geräucherter Schinkenspeck
- 300–400 g Champignons
- 1 Beutel Pilzsuppe
- 1 Becher Creme fraiche
- 4 Scheiben mittelalter Gauda

Zubereitung:

- Packungsinhalt Knödel in einen Topf mit kaltem, gesalzenem Wasser 10 Minuten quellen lassen. Knödel kurz sprudelnd aufkochen und 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.
- Knödel unter kaltem Wasser abschrecken, aus dem Kochbeutel nehmen und etwas abkühlen lassen.
- Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Speck in einer Pfanne ohne Fettzugabe anbraten. Pilze dazugeben und mitbraten. 200 ml Wasser zufügen, aufkochen und Beutelinhalt Waldpilzsuppe einrühren. Creme fraiche unterrühren.
- Knödel in Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform legen. Pilzsauce darüber verteilen und mit Käse belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° (Gas: Stufe 3, Umluft: 175°) 15–20 Minuten überbacken.

Guten Appetit!

Rezept von: Cordula Pfitzner, Twistringen

Noch mehr leckere Rezeptideen finden Sie hier: www.buschmann-wurst.de