Kartoffelknödel Laibchen mit Hascheefülle

ZUTATEN

BAUERNLAND Hascheenödel

Öl zum Anbraten

Gurken

Tomaten

Salz & Pfeffer zum Würzen

Olivenöl & Essig für die Marinade

Gehackter Schnittlauch zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Den aufgetauten BAUERNLAND Hacheeknödel plattdrücken und in der Pfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten langsam goldbraun backen.

Gurken und Tomaten waschen, schneiden und mit Salz, Pfeffer, Essig sowie Olivenöl marinieren.

ZUM ANRICHTEN

Die Laibchen schräg anschneiden und den Tomaten-Gurken-Salat daneben am Teller positionieren.

GARNITUR

Gehackter Schnittlauch

TIPP

Kartoffelknödel Laibchen mit Hascheefülle

Die Laibchen eignen sich auch perfekt zum Grillen:
Mit Öl bestreichen, beim Grillen mehrmals wenden und genießen.