



Kartoffelknödel Laibchen mit Putenwurstfülle



ZUTATEN

BAUERNLAND Putenwurstknödel

Öl zum Anbraten

Gurken

Tomaten

Salz & Pfeffer zum Würzen

Oliveöl & Essig für die Marinade

Gehackter Schnittlauch zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Den aufgetauten BAUERNLAND Putenwurstknödel 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 Oliveöl marinieren.

ZUM ANRICHTEN

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

GARNITUR

Gehackter Schnittlauch

TIPP



Kartoffelknödel Laibchen mit Putenwurstfülle

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