



Knödel Toasty mit Spätzle Käse & Röstzwiebel



ZUTATEN für 4 Portionen:

- 8 Stück BAUERNLAND Hascheeknödel
- Öl zum Anbraten
- Röstzwiebel
- Spätzle-Käse

Preiselbeer Sauerrahm Dip

- 100 g Sauerrahm
- 30 g Preiselbeeren
- Salz
- Kren (frisch gerieben)

ZUBEREITUNG:

Den aufgetauten Knödel plattdrücken und im Toaster auf mittlerer Hitze mit etwas Öl goldbraun toasten.

Für die Preiselbeer-Sauerrahm-Sauce alle Zutaten langsam unterheben.

Den Knödel-Toast mit Spätzle-Käse und Röstzwiebel toppen.

Tipp: Nach belieben mit Süßkartoffelchips genießen!