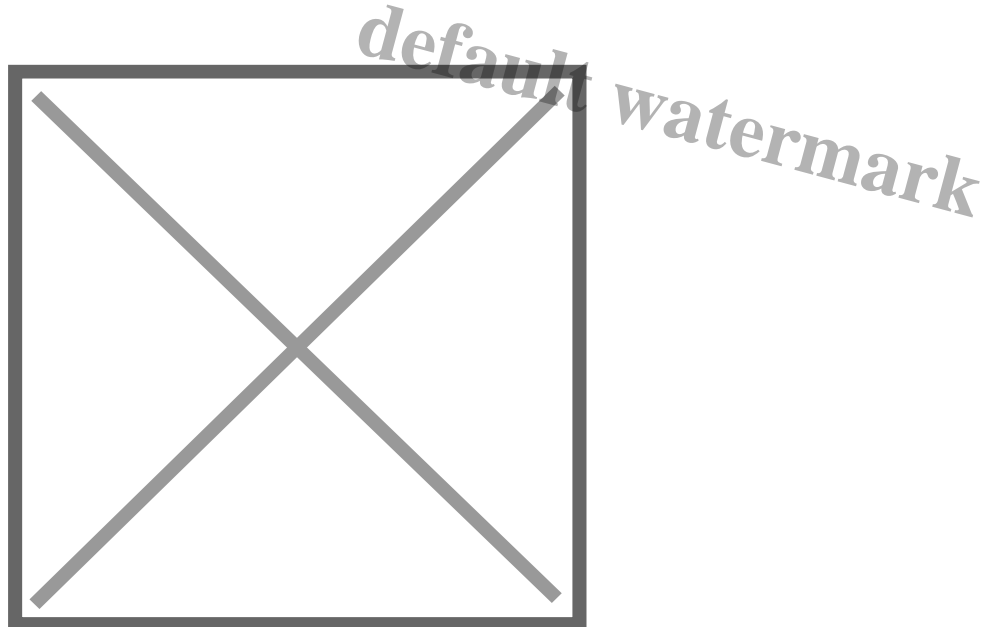


WÄ¼rstchenstern

Description



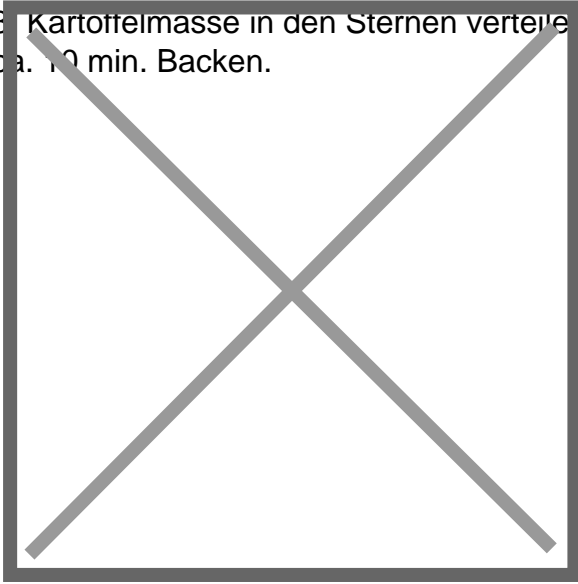
Zutaten

- 6 WÄ¼rstchen
- 5 Kartoffeln
- 1 Ei
- Petersilie
- Geriebener Mozzarella
- Zahnstocher

Zubereitung

1. Kartoffeln weich kochen. Das Ei und die Petersilie drunter mischen, mit Salz und Pfeffer wÄ¼ren.
2. WÄ¼rstchen halbieren und lÄ¼ngs einschneiden aber nicht durchschneiden. Zahnstocher durch die zerschnittenen Enden stechen und die WÄ¼rstchen nach auÄ¼en ziehen sodass eine Zacke entsteht. Die WÄ¼rstchen zu einem Stern legen.

3. Kartoffelmasse in den Sternen verteilen und mit geriebenen Käse bestreuen. Bei 180°C im Ofen ca. 10 min. Backen.



default watermark

Category

1. Fleisch

Date Created

August 1, 2018

Author

jeanny