



Überbackene Burenwurst mit Físolen

Zutaten:

- 3 handvoll Físolen
- 1 - 2 Stk. Zucchini
- 4 Stk. Zwiebel
- 2 EL Butter
- Salz
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 4 EL passierte Tomaten
- 1 EL gehackter Oregano
- 4 Stk. Burenwürste
- 2 EL Pflanzenöl
- 4 EL geriebener Emmentaler

Zubereitung:

Físolen putzen, in Stücke schneiden und blanchieren. Zucchini und Zwiebel klein schneiden.

Físolen, Zucchini und Zwiebel in Butter anbraten, Salz, Cayennepfeffer, Tomaten und zum Schluß Oregano beifügen.

Burenwürste in nicht zu dünne Scheiben schneiden, in Pflanzenöl anbraten. Mit dem Gemüse vermischen. In eine Gratinierschüssel geben oder auf tiefe Teller verteilen.

Mit Käse bestreuen und im Backrohr bei starker Oberhitze überbacken.

Öffnungszeiten Fabriksverkauf:

Mittwoch, Donnerstag, Freitag 8.00 - 13.00 Uhr