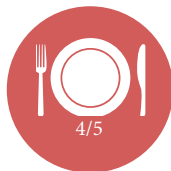




BAYERN'S ALBTRAUM



ZUTATEN:

250 g Nudeln
500 g Leberkäs
50 g Erbsen
1 Becher saure Sahne
1 EL Petersilie
1 TL Schnittlauch
200 g Mozzarella
3 EL Parmesan
etwas Salz und Pfeffer
etwas BBQ Gewürzmischung

ZUBEREITUNG:

Die Nudeln werden vorgekocht bis sie "al dente" sind. Dann gibst Du sie entweder in eine Auflaufform oder wahlweise auch in einem Dutch Oven.

Der in Würfel geschnittene Leberkäs wird dazu gegeben, genau wie die Erbsen, der in kleine Röllchen geschnittene Schnittlauch. Nun würzt Du alles mit Salz, Pfeffer und der BBQ Gewürzmischung Deiner Wahl. Dann gibst Du den Becher saure Sahne dazu und mengst alles miteinander durch.

Jetzt verteilst Du den Mozzarella darüber und stellst den Bayern Albtraum entweder in den Herd oder auf die indirekte Zone auf Deinen Grill für etwa 15 Minuten.

Zu guter Letzt verteilst Du die klein gehackte Petersilie und reibst noch etwas frischen Parmesan darüber.

hier gehts zum Video



Instagram

