



Saucisse aux choux vaudoise IGP- Tortillas

Zutaten

 4-5 Personen

- 1 Saucisse aux choux vaudoise IGP
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchstange
- 2 Kartoffeln
- 4 Eier
- 100ml Sahne

Rezept

- 1 Saucisse aux choux vaudoise IGP enthäuten.
- 2 Zwiebel und Lauch fein schneiden, Kartoffeln in Würfel schneiden.
- 3 Alle Zutaten anbraten.
- 4 Eier und Sahne hinzugeben.
- 5 Zutaten vermischen.
- 6 In Förmchen geben und 40 Min. bei 150°C im Ofen backen.

Die Tipps des Profis:

-  Lassen Sie die Wurst oder Kabiswurst einige Minuten auf dem Schneidebrett abkühlen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden.
-  Stechen Sie die Wursthülle auf der Unterseite mit der Messerspitze auf, um den Druck abzulassen, bevor Sie die erste Scheibe abschneiden.
-  Lassen Sie Wurstwaren, die kalt verzehrt werden sollen, am besten im Kochwasser abkühlen.

