

Blutwurst-Kartoffel-Lasagne

Zutaten:

250 g Klobsteig
150 g frische Blutwurst
150 g geräucherte Blutwurst
100 g Apfelmus

Zubereitung:

Blutwurst abziehen und in grobe Stücke schneiden. In einem Topf bei schwacher Hitze breiig werden lassen. Den Boden einer runden Kuchenform mit der Hälfte des Klobsteigs auslegen. Die Hälfte der Blutwurstmasse gleichmäßig darauf verteilen und darauf die zweite Hälfte Klobsteig geben. Die zweite Hälfte der Blutwurstmasse darauf verteilen und zum Schluss das Apfelmus darauf streichen.
Bei 140 Grad ca. 50 Minuten backen

Druck-Version

