

KLASSIKER NEU INTERPRETIERT

Kartoffelbratwurst à la Jägerschnitzel mit Tomaten- Paprikasauce und Nudeln

Thüringen
schmeckt



Für 2 Personen



Zutaten

- 2 Scheiben Kartoffelbratwurst von **Fleischmarkt Aschara**
- 1 Ei
- 200 g Paniermehl
- 50 ml Rapsöl
- 250 g Nudeln (Sorte nach Belieben)
- ½ Glas Letscho von **HAINICH**
- Thymian, Rosmarin, Basilikum, Oregano

Zubereitung

Schneide die Kartoffelbratwurst in Scheiben und paniere sie mit Ei und Paniermehl. Anschließend brätst Du sie in Öl goldbraun an.

Währenddessen kochst Du die Nudeln und erhitzt das Letscho. Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Basilikum oder Oregano sorgen für eine zusätzliche feine Note. Anrichten und genießen!



HAINICH

Letscho

Paprika in pikanter Tomatensoße

Nur das Beste im Glas

Wir hazeln Klimapostik.

Mit eigener Energie erzeugte

MULTI AWARDS

Thüringen schmeckt ist eine Kampagne des



**Thüringer
Ernährungsnetzwerk**

Mit Unterstützung der Ernst-Benary-Schule Erfurt
Rezept von Thomas Grohe und Christian Frank

Mehr Rezeptideen auf
www.thueringenschmeckt.de



#thueringenschmeckt