

Überbackene Bratwurst-Pfifferlinge-Speck-Pfanne mit Chiabatta



Die Bratwurst-Pfifferlinge-Speck-Panne mit Käse, mit Oregano garniert

Die Idee zu diesem Gericht hatte ich schon lange. Und die Zutaten dazu auch. Sie halten sich ja relativ lange im Kühlschrank. Nur hatte ich immer Bedenken, dass dieses Gericht aus Wurst, Speck und Käse zu mächtig und zu fett und schlecht zu verdauen wäre. Dem war jedoch nicht so, wie ich feststellen musste. Ich konnte sogar auf mein Fläschchen mit 4 cl Jägermeister zum Verdauen verzichten.

Zutaten (für 2 Personen):

- 400 g Geflügelbratwurst (5 Stück)
- 150 g Pfifferlinge (Dose)
- 75 g gewürfelten Katenschinken
- 150 g geriebenen Hartkäse (Goudamer und Emmentaler)

- Olivenöl
- einige Zweige frischer Oregano

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Wussten Sie, dass gekaufte Bratwürste meistens schon vorgegart sind, so dass man sie in der Pfanne nur einige Minuten von jeder Seite anbraten muss, damit sie angebraten und heiß sind und man sie verzehren kann? Im Grund könnte man sie auch roh verzehren, weil sie schon gegart wurden. Normale, ganz frische Bratwürste muss man deswegen meistens sehr lang und sorgsam von allen Seiten anbraten, damit sie zum einen durchgegart und zum anderen braun und kross angebraten sind.



Bratwürste, Pfifferlinge und Speck in der Pfanne, mit Käse überbacken

Die Bratwürste in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Bratwurstscheiben für einige Minuten darin anbraten. Die Pfifferlinge aus der Dose hinzugeben und ebenfalls anbraten. Dann den Katenschinken hinzugeben und auch anbraten. Gewürzt werden muss das Ganze nicht, die Zutaten bringen genügend Würze mit. Dann mit dem

geriebenen Käse überstreuen und mit zugedeckter Pfanne bei geringer Hitze noch einige Minuten braten lassen, bis der Käse ganz zerlaufen ist.

Auf zwei großen Tellern servieren und mit kleingeschnittenem, frischen Oregano garnieren. Dazu Chiabatta reichen.