



## Knacker unter der Haube

### Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, schälen, mit einer Gabel zerdrücken und in die noch heiße Masse die Butter einmengen.

Kurz überkühlen lassen, dann den geriebenen Emmentaler zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Knackwürste schälen, der Länge nach halbieren, in eine gefettete Form setzen. Die Kartoffelmasse mit einem Löffel aufstreichen. Im Backrohr bei 200 Grad ca. 30 Minuten überbacken. Mit Salat servieren.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Petra Barth.**

### Zutaten

750 g Kartoffeln

6 TI Butter

200 g Emmentaler gerieben

Salz, Pfeffer

6 Stück Knacker