

Lyoner-Torte

Zutaten:

1 Ring Lyoner
1 Pfund feine Bratwurst
1 Pfund grobe Bratwurst
Maggi, Muskat, Fondor
Petersilie, 1 Bund Lauchzwiebeln
2 rohe Eier und
1 Becher Sahne
1 Pfund Käse – halb gerieben und halb am Stück.

Zubereitung:

Alle Zutaten gut vermischen und in eine Auflaufform oder eine runde Kuchenform geben.
Dann 1 Stunde im Backofen bei 170°C. -Umluft – oder 200°C.-normal backen.

Guten Appetit