

Dani's bayerische Leberkäsepfanne

Zutaten:

1 Packung Leberkäse
3 Zwiebeln
1 Paket Speckwürfel
Öl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Knödel in Salzwasser kochen und abkühlen lassen.
Die Zwiebeln, die Knödel und den Leberkäse in Würfel schneiden,
alles in einer Pfanne mit Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, fertig.



