

# Berner Würsteln

Die selbstgemachten Berner-Würsteln schmecken hervorragend und sind im Nu zubereitet. Das schnelle Würstel Rezept schmeckt besonders den Kindern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

4 Paare	<a href="#">Frankfurter</a>
4 Scheiben	<a href="#">Käse</a>
16 Scheiben	<a href="#">Speck</a>
	Pflanzenöl

## Zubereitung

1. Die Frankfurter-Würsteln an der Längsseite einschneiden. Den Käse in schmale Streifen schneiden und einlegen. Die Würstchen mit Speck umwickeln und mit Zahnstocher befestigen.
2. Die **Berner Würsteln** mit etwas Pflanzenöl bepinseln. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten zirka 10 Minuten braten.

## Tipp

Zu den Berner-Würstel als Beilage Pommes Frites oder Bratkartoffeln servieren. Dazu einen frischen

Kopfsalat, Tomatensalat oder gemischtes, gedämpftes Misch-Gemüse reichen.