

Kartoffel-Bratwurst-Auflauf

Für 4 Portionen

1 $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln	700 g Bratwurst	1 große Zwiebel
1 Paprikaschote	1 EL Salz	Pfeffer
Paprikapulver, scharf	Paprikapulver, edelsüß	1 Becher Sahne
2 Eier	1 Bund Schnittlauch	3 EL Olivenöl
1 TL Senf, m.-scharf		

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, die Paprika putzen und in kleine Stücke schneiden.

Öl in die Pfanne geben, Zwiebel und Paprika in der Pfanne anbraten bzw. anschmoren.

Die Bratwurst aus der Haut befreien und in 1 cm große Stücke schneiden, dann goldgelb anbraten.

Die Kartoffeln nach dem Garen schälen, in Scheiben schneiden und in die Auflaufform schichten, die geschmorten Zwiebeln und Paprika darüber verteilen. Darüber mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Sahne mit dem Senf, den Eiern und dem Paprikapulver verquirlen und vorsichtig über die Masse gießen. Dann alles bei 200° C auf der mittleren Schiene für 25 min in den Backofen.

Nach dem Backen etwas Schnittlauch darüber streuen.

NN am 21. Januar 2021