

Kartoffel-Bratwurst-Auflauf

Für 4 Portionen

| | | |
|---------------------------|--------------------|-------------------|
| 500 g Kartoffeln | 1 EL Salz | 100 g Zwiebeln |
| 100 g Paprikaschoten, rot | 1 EL Olivenöl | 200 g Bratwürste |
| 230 ml Sahne | 1 TL Senf | 2 Eier |
| 1/4 TL Paprikapulver | 1/4 TL Chilipulver | 2 EL Schnittlauch |

Kartoffeln schälen und 15 Min in Salzwasser kochen.

Zwiebeln und Paprika würfeln und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten.

In einer zweiten Pfanne die Würstchen in Öl anbraten. Anschließend die Haut entfernen und die Würstchen klein hacken.

Sahne mit Senf, Eiern, Paprikapulver und Chilipulver verrühren.

Die leicht abgekühlten, gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform geben. Die gebratenen Zwiebeln und Paprikawürfeln darüber geben und alles mit der Sahnesoße bedecken. Mit Salz und Pfeffer bestreuen, dann die Würstchenstücke darauf verteilen und alles bei 200°C für 25 Min backen.

Nach dem Backen mit frischem Schnittlauch dekorieren.

NN am 14. März 2023