

Bunter Kartoffelauflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Kartoffeln, 4 Eier, 2 Mettwürstchen, 40 gr Butter, 300 gr saure Sahne, 3 Esslöffel Semmelbrösel, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln waschen, in Wasser zum Kochen bringen, in 20-30 Minuten gar kochen lassen, sofort pellen und erkalten lassen. Eier hart kochen, pellen. Kartoffeln, Eier und Mettwürstchen in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Die geschnittenen Zutaten Abwechselnd lagenweise in eine gefettete Auflaufform füllen, dabei Kartoffel- und Eierscheiben jeweils mit Salz bestreuen. Die oberste Schicht sollte aus Kartoffeln bestehen.

Saure Sahne darübergießen.

Den Auflauf mit Semmelbrösel bestreuen, Butter in Flöckchen darauf setzen. Die Auflaufform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Bei Heißluft 200-220°C 30-40 Minuten backen.