

# Backes - Kartoffeln bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

1200 gr festkochende Kartoffeln, 4 Zwiebeln, 1 Päckchen kleine Cabanossi - Würstchen (ALDI), 400 ml Weißwein, 500 ml Cremefine zum Kochen, 1,5 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Muskat, 1 Esslöffel Essig, 2 Spritzer Worcestersauce.

## Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

## Die Zubereitung:

Kartoffeln schälen, längs vierteln.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Cabanossi halbieren.

In einer großen Auflaufform diese 3 Zutaten verteilen.

Die Flüssigkeiten mischen, die Gewürze unterrühren und über die Kartoffel - Zwiebel - Mischung geben.

Ab in den Backofen (mittlere Schiene) für ca. 90 Minuten.

Da jeder Backofen anders ist, kann das Gericht schon mal 10 Minuten kürzer oder länger im Backofen bleiben.