

Kartoffel Auflauf nach ungarischer Art



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
6 Portionen



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back- & Kochzeit
1 Stunde



Temperatur
200° U

Zutaten

Ca. 1 Kg Kartoffel (festkochend)

8 Eier

3 Paar Würstel (Wiener/ Frankfurter)

Ca. 100 Gramm Kolbász (würzige Wurst)

200 Gramm geriebene Käse

je 1 Becher Schmand und Saure Sahne

Öl/ Fett/ Butterschmalz

Gewürze für die Schmand Mischung:

2 Tl. Salz

1 Tl. Pfeffer

1 Tl. Paprikapulver (edelsüß)



Zubereitung

Kartoffeln mit der Schale weichkochen. Eier hart kochen.

Würstel und Kolbász in Scheiben schneiden. Die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Eier ebenfalls schälen und mit einem Eierschneider in dünne Scheiben schneiden. Saure Sahne und Schmand mischen und mit den Gewürzen abschmecken.

Ofen auf 200° Umluft vorheizen. In eine Auflaufform (ca. 30*20 cm) etwas Fett geben. Die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Form legen. Mit ein wenig Salz und Pfeffer bestreuen. Als nächstes kommt die Hälfte der Eier, auf die Kartoffel Schicht. 2-3 El. von der Schmand Creme auf die Eier gießen.

Die ganzen Würstel Scheiben auf die Eier geben und auch die Kolbász Scheiben darauf verteilen. Die restlichen Eier über die Kolbász geben und wieder mit 2- 3 El. Schmand begießen. Zum Schluss bedecken wir das Ganze mit den restlichen Kartoffeln und verteilen die Schmand Creme darauf. Mit dem Käse bestreuen. Im Ofen ca. 25-30 Minuten backen bis der Käse schön goldbraun ist. Nicht zudecken!