Kartoffelauflauf

Der Kartoffelauflauf ist ein ideales Rezept, um Reste zu verwerten. Gemüse oder Fleisch vom Vortag lässt man einfach mit überbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

510 g	Kartoffeln (mehlig)
210 g	Wurst
80 g	Mischgemüse
1 Stk.	Zwiebel
150 g	Créme frâiche
150 g	Sauerrahm
2 EL	Estragonsenf
2 EL	Schnittlauch
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Öl
100 g	Emmentaler

Für den Resteaufstrich

200 g	Wurst
80 g	Gewürzgurken
1 Stk.	Zwiebel
150 g	Créme frâiche
150 g	Sauerrahm
2 EL	Estragonsenf

2 EL	Schnittlauch
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Kartoffelauflauf** ein tiefes Backblech oder eine große Auflaufform verwenden und mit Öl auspinseln. Die Kartoffeln sorgfältig schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Auf das Blech schichten und den Ofen auf 160°C vorheizen. Für den Resteaufstrich die Gewürzgurken und die Wurstreste fein schneiden.

3. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Diese mit den Zutaten Sauerrahm, Crème fraîche und dem Schnittlauch gründlich vermischen. Abschmecken mit Muskatnuss, Senf, Pfeffer und Salz.

4. Den Aufstrich über den Kartoffeln verteilen. Darüber geriebenen Emmentaler streuen. Eine halbe Stunde lang backen.

Tipp

Den Kartoffelauflauf mit frischem Blattsalat servieren. Man kann auch Mischgemüse im Auflauf verarbeiten.