



Kartoffelaufbau

mit Original Thüringer Rostbratwurst

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (500 g) WOLF Original Thüringer Rostbratwurst

800 g Kartoffeln

1 Zwiebel

100 ml Milch

1 EL Senf

200 ml Sahne

½ TL Muskatnuss gerieben

1 EL Gemüsebrühe

1 TL Majoran

Salz & Pfeffer

200 g geriebener Käse

Öl zum Einstreichen der Form

So wird's gemacht:

1. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in einem Topf mit Salzwasser etwa 10 Minuten vorgaren.

2. Währenddessen Thüringer Rostbratwurst goldbraun anbraten und anschließend in Scheiben schneiden. Die Zwiebel klein hacken.

3. Auflaufform mit Öl einfetten. Kartoffelscheiben, Bratwurstscheiben und Zwiebel abwechselnd in die Form schichten.

4. Milch, Senf und Sahne in einer Schüssel gut verrühren. Mit Muskatnuss, Gemüsebrühe, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Soße gleichmäßig über den Auflauf gießen und mit geriebenem Käse bestreuen.

6. Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 25–30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben