



# Kartoffelwerkstatt



## Kartoffelauflauf Hot Dog Style



2-3 Personen



90 Minuten

### ZUTATEN

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 rote Zwiebeln, gehackt
- 4 Würstchen,  
(Bauernwürstchen,  
vorgeräuchert)
- 70 g geriebener Käse
- 4 große Gewürzgurken, gut  
abgetropft
- 500 ml Sahne
- etwas Gurkenwasser
- 1 El Senf
- 3 Msp. geriebene Muskatnuss
- 1 TL Kartoffelgewürz
- 30 g Röstzwiebeln
- Petersilie
- Pfeffer & Salz

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben hobeln.

Zwiebeln schälen und kleinschneiden.

Gewürzgurken und Bauernwürste in Scheiben schneiden. Käse reiben.

Die Sahne in einen Messbecher geben und mit einem Schuss Gurkenwasser und den Gewürzen gut verrühren.

Alle Zutaten, Kartoffeln, Zwiebeln, Gurken, Bauernwürste und die Sahnehmischung in eine große Schüssel geben und gut vermischen, danach die Kartoffelmasse schichtweise in eine Auflaufform geben und in jeder Schicht Käse einstreuen. Zum Schluss mit viel Käse bedecken und in den Ofen geben. Bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen. Nach ca. 45 Minuten nach dem Auflauf schauen und gegebenenfalls abdecken, damit der Käse nicht verbrennt. Der Auflauf sollt goldbraun gebacken werden.

Wenn der Kartoffelauflauf Hot Dog Style fertig ist aus dem Ofen holen und mit Röstzwiebeln bestreuen und etwas gehackte Petersilie drüber streuen.