



# Kartoffelauflauf Hot Dog Style

## Kochutensilien

- 1 Auflaufform

## 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 Sahnemischung 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 sollte goldbraun gebacken werden.

Wenn der Kartoffelaufwurf Hot Dog Style fertig ist aus dem Ofen holen und mit Röstzwiebeln bestreuen und etwas gehackte Petersilie drüberstreuen.

**Tipp zum Kalorien sparen:** Wenn du den Auflauf etwas leichter gestalten möchtest, kannst du die 500 ml Sahne durch eine Mischung aus 250 ml Sahne und 250 ml Milch (oder eine fettreduzierte Kochcreme) ersetzen.