



Bratwurstauflauf vom Geflügel

Die Zutaten für 4 Personen:

500 g Kartoffeln, festkochend
2 EL Bratöl
6 bis 8 **Geflügelbratwürstchen**
1 Zwiebel
2 Stangen Porree
200 g Creme fraiche
3 Eier
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch
150 g Gouda
Salz und Pfeffer
Muskat
1 Glas Erbsen mit Möhren
1 EL Butter



Alle „Rot“ markierten Zutaten können
Sie in unserem **online-shop** bestellen.

www.bauckhof-kueche.de

Bauckhof Klein Süstedt OHG
Eichenring 18 29525 Uelzen

Fon 0581 - 90160

Fax 0581 - 901616

versand@bauckhof.de

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Pellkartoffeln kochen, noch warm pellen und in Scheiben schneiden.
Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die in Scheiben geschnittenen Bratwürste zusammen mit der fein gewürfelten Zwiebel goldgelb braten.
Porree in Ringen dazugeben und etwas dünsten.
Creme fraiche mit den Eiern, gehackter Petersilie, Schnittlauchröllchen und geriebenem Gouda verrühren (etwas Käse zum Bestreuen übrig lassen).
Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Muskat pikant würzen.
Die Bratwurstscheiben, Zwiebeln, Porree, Kartoffeln, Erbsen und Möhren untermischen.
Eine Auflaufform mit Butter einfetten, die Gemüse-Bratwurstmischung einfüllen und mit dem restlichen Gouda bestreuen.
Bei 200 Grad für ca. 25 Minuten goldbraun überbacken.
Den Auflauf nach Belieben mit gebratenen Geflügelbratwürstchen garnieren und mit viel Petersilie und Schnittlauch anrichten.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!