

# Auflauf mit Wurst, grünen Bohnen und Kartoffeln

## Für 4 Portionen:

450 g geräuch. Wurst	4 Tassen grüne Bohnen	4 m.-große Kartoffeln
1 m.-große Zwiebel	3 Knoblauchzehen	scharfer Cheddar-Käse
1 Tasse Sahne	1 TL getrock. Thymian	1 TL Paprika
Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl	1 EL Butter

Den Ofen auf 190°C vorheizen.

Die geräucherte Wurst in Scheiben schneiden.

Die grünen Bohnen putzen und halbieren.

Kartoffeln schälen und würfeln, Zwiebel würfeln.

Cheddar-Käse reiben, sodass eine Tasse gefüllt ist.

Die Knoblauchzehen fein hacken.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen (mittlere Hitze).

Die Wurstscheiben anbraten, bis sie gebräunt sind, etwa 5-7 Minuten.

Wurst aus der Pfanne nehmen, die Zwiebeln und den Knoblauch in der gleichen Pfanne anbraten, bis die Zwiebeln durchsichtig sind.

In einer großen Schüssel die angebratene Wurst, Zwiebeln, Knoblauch, die Kartoffeln, die Bohnen vermengen und Thymian, Paprika, Salz, Pfeffer hinzufügen; alles gründlich vermischen.

Eine 23 x 33 cm große Auflaufform mit Butter einfetten und die Wurst-Gemüse-Mischung gleichmäßig in der Form verteilen.

In einer separaten Schüssel die Sahne mit der Hälfte des geriebenen Käses ( $\frac{1}{2}$  Tasse) vermengen. Gut umrühren und diese Mischung gleichmäßig über die Wurst- und Gemüsemischung in der Auflaufform gießen; den restlichen Käse gleichmäßig auf dem Auflauf verstreuen.

Die Auflaufform mit Aluminiumfolie abdecken, in den vorgeheizten Ofen stellen und 45 Minuten backen. Nach 45 Minuten die Folie abnehmen und weitere 15-20 Minuten backen, bis die Kartoffeln zart und der Käse goldbraun ist.

Den Auflauf aus dem Ofen nehmen und 5-10 Minuten ruhen lassen.

NN am 01. Mai 2025