

Wurst-Bohnen-Kartoffel-Auflauf

Für den Auflauf:

450 g Wurst, geräuchert	500 g neue Kartoffeln	500 g grüne Bohnen
1 große Zwiebel	3 Knoblauchzehen	1/2 TL Salz
1 TL Paprikapulver	1/2 TL schwarzer Pfeffer	1 TL ital. Kräutermischung
180 ml Hühnerbrühe	120 ml Schlagsahne	150 g Cheddar-Käse
2 EL Butter	2 EL Olivenöl	

Die Wurst in Scheiben schneiden, die Kartoffeln halbieren, die Bohnen putzen und in 5 cm Stücke schneiden, die Zwiebeln fein würfeln, die Knoblauchzehen hacken, den Käse reiben.

Den Ofen auf 190°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, eine Auflaufform (23x33 cm) mit etwas Butter einfetten.

Die Kartoffeln und die Bohnen in einer großen Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Kräutern vermischen, bis alles gut bedeckt ist.

Eine große Pfanne auf mittlere bis hohe Hitze erwärmen und die Wurstscheiben 5 Minuten braten, bis sie leicht gebräunt sind, danach auf einen Teller mit Küchenpapier legen, um überschüssiges Fett zu entfernen.

In der gleichen Pfanne Butter schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch hinein geben und bei mittlerer Hitze braten, bis es weich und aromatisch ist (3 Minuten).

Die gebratene Wurst, die gewürzten Kartoffeln und Bohnen sowie die angebratenen Zwiebeln in der Auflaufform verteilen, Hühnerbrühe und Sahne gleichmäßig darüber gießen.

Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und 35-40 Minuten backen, bis die Kartoffeln weich genug sind.

Die Folie abnehmen, den Cheddar-Käse gleichmäßig darauf verteilen und die Form unbedeckt für weitere 10-15 Minuten in den Ofen schieben, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

Das Gericht nach dem Backen 5-10 Minuten ruhen lassen; warm servieren.

NN am 03. Juli 2025