



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Faassenacht – Bratwurstauflauf „Mir sin ned so“

Zutaten für 4 Personen:	
20 g Butter	50 g Semmelbrösel
300 g Möhren	5 Eier
5 Bratwürste	250 ml Milch
100 g geriebener Käse	1 kl. Bund Petersilie
1 Stange Lauch	1 Becher Sahne
5 Kartoffeln	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Lauch in Ringe und geschälte Möhren in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten.

Kartoffeln schälen, würfeln und zum Gemüse in die Pfanne geben.

Zusammen 10 Minuten bei kleiner Hitze garen dann abkühlen lassen.

Bratwürste goldgelb braten, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Alles zusammen in einer Schüssel gut miteinander vermengen und mit Pfeffer und Salz würzen und in eine Auflaufform füllen.

Eier mit Milch, Sahne und gehackter Petersilie kräftig verrühren, mit Pfeffer und Salz würzen und über den Auflauf geben. Geriebenen Käse darüber geben und mit Semmelbrösel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad rund 45 Minuten backen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer