



Essen fürs echte Leben.

Herzhafter Bauern-Schmaus

Zutaten (für 4 Personen):

4 Mettwürstchen
2 EL Speiseöl
1 Dose Sonnen Bassermann Mein Kartoffeltopf (800 g)
2 rote Paprika
2 Zucchini
Salz
Pfeffer
200 ml Sahne
3 Eier
100 g geriebener Gouda

Zubereitung:

Mettwürstchen in Scheiben schneiden und in heißem Öl anbraten. Mit Mein Kartoffeltopf vermischen und in eine Auflaufform geben. Paprika in grobe Würfel, Zucchini in Scheiben schneiden und im Bratensatz ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Kartoffeltopf verteilen. Sahne und Eier verrühren, mit Salz und Pfeffer pikant würzen und auf dem Auflauf verteilen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze: 180 Grad) ca. 30-40 Minuten backen. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Gar-/Backzeit: ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach