

Kartoffelauflauf mit Ei und Wurst

Zutaten:

1,5 kg Kartoffeln
6 hartgekochte Eier
1 kleines Glas Knackwürstchen (Wiener)
300 g saure Sahne
30 g Semmelbrösel
50 g Butter oder Margarine
250 ml Milch

Zubereitung:

- Die Kartoffeln in der Schale kochen.
- Noch warm durch eine Kartoffelpresse geben oder gut zerstampfen.
- Mit Milch und Salz zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
- Püree in eine gefettete Auflaufform geben.
- Dabei die Eier und die Würstchen mit "einbauen".
- Sahne verrühren und über den Auflauf gießen.
- Mit Semmelbrösel bestreuen und Butterflöckchen darüber geben.
- Etwa 30 - 40 Minuten bei 225° C im Backofen überbacken.