

piratenkost



Kartoffelauflauf

Lieber Piratenkost-Leser

Wir erzählen heute von einem Kartoffelauflauf, der es in sich hat. Also z.B. schon mal einen halben Liter Riesling.

Auch zum Kochen und Essen bei starkem Seegang geeignet.

Für 4 Personen

ca. 400 g Kartoffeln / 300 g Karotten / 200 g Zucchini / 1 Zwiebel / 1 Knoblauchzehe / 1 scharfe rote Peperoni / 2 rote Paprika / 150 g Reibekäse / 200 g Kabanossi / 0,4 Liter Riesling

Kartoffeln – Karotten – Zucchini – Zwiebel – in feine „Scheiben „ schneiden.

Paprika in längliche Stücke schneiden / Knoblauchzehe kleinschneiden (Streichholzkopf-Größe)
Auflaufform mit Olivenöl einfetten

1. Schicht Kartoffeln **1. Schicht Karotten** **1.Schicht Zucchini** ; die Zwiebelringe komplett auflegen (

jeweils getrennt, nicht gemischt!)

Salzen - Pfeffern

Peperoni klein schneiden und auf den Karotten verteilen.

2. Schicht Kartoffeln auflegen.

Reibekäse ca 50 g auf den Kartoffeln verteilen. Paprika komplett auf legen. **Danach die 2. Schicht**

Karotten und Zucchini salzen und pfeffern. Kabanossi rädeln und als letzte Schicht darauflegen.

Backofen auf 200 C° vorheizen
Riesling über den gesamten Auflauf träufeln.

Auflauf mit Aluminiumfolie bedecken und ca 1 Stunde 30 Minuten im Backofen lassen.

Dann Aluminiumfolien entfernen, restlichen Reibekäse darübergerben und nochmals ca 15 Minuten ohne Folie weiter im Backofen lassen. Wenn der Käse leicht angebräunt ist, ist der Auflauf servierfertig.

Pet Bär



