

Brotwurstuflauf

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 75 Min.

Gratinieren ca. 30 Min.

500 g	Hördöpfel, festkochend, gschält, in Schiebe	Gmües vorgaren
5 Stk.	Rüebli, in Schiebe	
2 Stk.	Lauch, in Ringen	
2 Stk.	Bölle, gehackt	Bölle und Bratwurststücke in heisser Bratcrème guet abrote.
2 Paar	Schweinsbratwürste, in kleinen Stücken	

Eine Auflaufform leicht einfetten und Kartoffelscheiben im Wechsel mit den Bratwürsten und dem Gemüse einschichten. Würzen.

2 Becher	Crème fraîche Kräuter	Alles innere Schüssle mische. Über de Uflauf güsse.
180 g	Sprienz	
2 dl	Gemüsebouillon	

Gratinieren

Heissluft, ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180° C vorgeheizten Ofens.

