



Kartoffel-Paprika-Gratin mit Wiener Würstchen für 4 Personen

Zutaten:

- 400g Angelkorts Wiener Würstchen
- 600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 ½ gelbe Paprikaschoten
- 1 ½ grüne Paprikaschoten
- 2 EL Butterschmalz
- 1 TL getrockneter Thymian
- 4 Eier

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser (als Pellkartoffeln) ca. 25 Minuten garen.
2. Zwischenzeitlich die Wiener Würstchen in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, von den Kernen und weißen Innenwänden befreien und in schmale Streifen schneiden.
3. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, pellen und in mundgerechte Stücke schneiden.
5. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffeln unter gelegentlichem Schwenken kurz anbraten.
6. Die Zwiebeln, Paprika und Wiener Würstchen zugeben, kurz mitbraten und in eine gefettete Auflaufform geben.
7. Die Eier darauf aufschlagen, mit dem Thymian und etwas Salz bestreuen und im vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten backen. Herausnehmen und servieren.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!