



Bratkartoffel-Auflauf mit Bacon

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Öl	4 EL
Eier	4 St.
Schlagsahne	500 ml
Pfeffer, schwarz	
Gewürzgurken	6 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Bacon	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, große Auflaufform

1. Kartoffeln in einem Topf knapp mit Salzwasser bedeckt aufkochen und auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen und abkühlen lassen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln.
2. Backofen auf 225 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Kartoffeln darin ca. 15 Min. goldbraun und knusprig braten, dabei einmal vorsichtig wenden. Nach ca. 12 Min. Zwiebel zufügen und mitdünsten.
3. In einer Schüssel Eier mit Schlagsahne verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gewürzgurken würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden.
4. Gewürzgurken unter die Bratkartoffeln heben und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Auflaufform verteilen und Eier-Sahne über die Bratkartoffeln gießen. Bacon auf dem Auflauf verteilen und im Ofen ca. 15 Min. backen.
5. Bratkartoffel-Auflauf leicht abkühlen lassen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Bratkartoffeln gelingen am besten mit gekochten Kartoffeln vom Vortag.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	649 kcal
Kohlenhydrate	59 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	37 g