



ÜBERBACKENE KARTOFFELN MIT MONTENAUER WÜRSTCHEN



Zubereitungszeit: ca. 60min.



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (1 BLECH)

Hauptgericht:

1 kg Kartoffeln
6 Montenauer Würstchen
100 g Käse, gerieben
5 EL Mayonaise
Öl
Salz & Pfeffer
Kräuter

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und auf dem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.
2. Öl und Kräuter darauf verteilen und bei 200° ca. 30 min vorgaren.
3. Währenddessen die Würstchen schneiden.
4. Nach dem Garen die Würstchen zwischen den Kartoffeln verteilen. Danach die Mayonnaise auf die Kartoffeln und Würstchen streichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Dann alles zusammen für ca. 20 min in den auf 180° vorgeheizten Backofen und goldbraun backen.

Guten Appetit!