

# Kochen mit Klaus

## Paprika-Kartoffel-Gratin mit Cabanossi

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 750 g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 250 g Champignons, 2 Knobizehen,
- Salz, Pfeffer, 250 g Paprika-Mix, 300 g Cabanossi, 250 ml Cremefine,
- 1 Chili, 1 Pck. Fix f. Paprika-Rahm Schnitzel, 2 EL Bratensaft, Maggi,
- Paprikapulver, Majoran, Oregano, TK-Petersilie, 200 g gerieb. Gouda

### Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen u. grob würfeln. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Paprika waschen, entkernen u. grob würfeln. Chili entkernen u. fein hacken. Pilze putzen u. mit Cabanossi in Scheiben schneiden.



2. Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen, in eine Auflaufform geben, mit Salz u. Paprikapulver würzen, mit Majoran u. Oregano bestreuen. Zwiebeln, Knobi in Öl glasig dünsten. Chili, Pilze u. Paprika mitdünsten. Wurst zugeben, mit Maggi, Salz, Pfeffer, 1/2 Bratensaft, Paprikapulver u. Petersilie würzen. Alles über die Kartoffeln geben.



3. Fix mit restl. Bratensaft in Cremefine einrühren, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen u. über dem Auflauf verteilen. Mit Käse bestreuen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.



*Tipp des Chaoten: Lecker „fressig“ ... sehr zu empfehlen!*

