



Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

einfacher Gulasch Kartoffel Auflauf

einfacher Gulasch Kartoffel Auflauf

1 Dose Menzi Gulasch Suppe ungarisch

800 g Kartoffeln

150 g griebener Käse

100 ml Sahne oder Milch

Salz, Pfeffer

Butter oder Öl für die Form

Optional zum Servieren:

grüner Salat

Gewürzgurken

Crème Fraîche/ Sour Cream

einfacher Gulasch Kartoffel Auflauf

1.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden (ca. 3–4 mm). Die Gulaschsuppe mit 400 ml Wasser und der Sahne/ Milch gut vermischen.

Form einfetten und eine Schicht Kartoffeln hineinlegen. Leicht salzen & pfeffern. Einen Teil der Gulaschsuppe über die Kartoffeln gießen. Dann wieder schichten, bis alles aufgebraucht ist. Die Kartoffeln sollten gut bedeckt sein.

Geriebenen Käse gleichmäßig darüberstreuen. Abgedeckt (Alufolie) 40 min. backen, dann die Folie entfernen und weitere 15–20 min. goldbraun überbacken.

Kurz 5 min. ruhen lassen, dann portionieren. Passt super mit: grünem Salat, Gewürzgurken und einem Klecks Sour Cream oder Crème fraîche.