

Überbackene Erdäpfelscheiben



Zutaten

3 große Erdäpfel,
festkochend, gekocht
Salz
2 Eier
100 g Wurst
4 Paradeiser
100 g Emmentaler
Salz, Pfeffer
1 TL Oregano, getrocknet
Zum Befetten: Butter

Zubereitung

Gekochte Erdäpfel schälen und in Scheiben schneiden, in eine befettete Auflaufform oder Eisenpfanne schichten und salzen. Eier versprudeln und über die Erdäpfel gießen.

Wurst kleinwürfelig, die Paradeiser in Scheiben schneiden und auf den Erdäpfelscheiben verteilen. Den Emmentaler fein reiben, darüber streuen und zum Schluss mit Oregano bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 15 Minuten backen.