Kartoffelauflauf mit Paprika und Salami bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

750 gr mehligkochende Kartoffeln, 2 rote Paprikaschoten, 150 gr Feta-Käse, 150 gr Salami, 3 Eier, 200 gr Joghurt, 1 Esslöffel gehackte Petersilie.

Die Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen, in Stifte schneiden. Die Paprikaschoten putzen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, waschen und in Würfel schneiden.
Die Kartoffeln in kochendes Salzwasser geben, etwa 5 Minuten kochen, abgießen. Die Paprikawürfel in erhitztem Öl unter gelegentlichem Wenden etwa 5 Minuten braten, leicht salzen und pfeffern. Den Feta-Käse würfeln.

Die Kartoffeln und Paprika abwechselnd mit der Hälfte des Käses und den Salamischeiben in eine feuerfeste Form schichten. Eier, Salz, Pfeffer und Joghurt verrühren und darübergießen. Den Auflauf mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 180 °C
Gas: etwa Stufe 4

Backzeit: etwa 40 Minuten

Den fertigen Auflauf mit Petersilie bestreuen.