

## **Odenwälder Kartoffelauflauf (H)**

1 kg gekochte Pellkartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten.

Die Kartoffelscheiben, 1 Lauchstange, 1 große Karotte, 2 Zwiebeln in einen Bräter geben und kurz anschmoren.

Blutwurst (Scheiben geschnitten) und Speck dazugeben mit Muskat, Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit  $\frac{1}{2}$  l saurer Sahne auffüllen und im Backofen bei 180 Grad für

30 Min. backen.