

Resteauflauf

ZUTATEN:

Diverse Reste von:

Schinken

Speck

Wurst

Käse

Kartoffeln

Nudeln

Eier

Salz

Pfeffer

Rahm



ZUBEREITUNG:

In diesem Fall hatte ich noch Schinken- und Wurstreste zu Hause, welche schon verbraucht werden sollten. Wenn du Reste von Speck, anderen Wurstarten oder auch Käsereste (dann lasse ich aber die versprudelten Eier weg) hast, kannst du sie auf diese Weise verwerten.

Ich nehme Speckwürfel oder Speck fein geschnitten, belege damit den Boden, dann blättrig geschnittene, gekochte Kartoffeln, diese salze ich leicht und gebe dann gekochte Nudeln darauf. Dann verteile ich die Reste von Schinken und Wurst und gebe darüber wieder Kartoffeln. Eier, Salz, Pfeffer und Rahm absprudeln und in der Pfanne verteilen. Bei etwa 175 Grad backen, bis der Auflauf eine schöne Farbe hat. Mit Salat deiner Wahl servieren und so sind wieder Reste verbraucht und es schmeckt.

