Kartoffelauflauf mit gekochtem Schinken

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

» 600g Kartoffel(n)
» 1 Zwiebel(n)
» 1 EL Butter/Margarine
» 125g Erbsen
» 200g rote Paprika
» 150g Kochschinken
» 1/2 Bd. Thymian
» 2 Ei(er)
» 250g Magerquark
» 125ml Milch
» 2 EL Grieß
» 50g ger. Parmesan
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit Schale in Wasser ca. 20min kochen. Inzwischen Zwiebel schälen und würfeln. Fett in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Tiefgefrorene Erbsen zufügen, ca. 1min mitdünsten und zugedeckt beiseite stellen.

2. Paprika putzen, waschen, und würfeln. Schinken ebenfalls würfeln. Thymian waschen und trockenschütteln. Blätter, bis auf etwas zum Garnieren, abzupfen.

3. Eier trennen. Eigelb mit Magerquark, Milch und Grieß verrühren. Parmesan, bis auf etwas zum Bestreuen, und Thymianblättchen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

4. Die Kartoffeln abgießen, abschrecken, die Schale abziehen und die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Kartoffeln, Erbsen, bis auf einige zum Bestreuen, Paprika und Schinken vermengen.

5. Eine Auflaufform fetten und mit Semmelmehl ausstreuen. Kartoffelmischung und Quarkmasse abwechselnd in die Form schichten. Mit übrigen Erbsen und Rest Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 45min backen. Mit übrigem Thymian garnieren.

Nährwerte: 360kcal/E31g/F13g/KH30g pro Portion

angelegt am: 05.05.2005 Rezept-Nr: 1904

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke