Deftiger Kartoffelauflauf

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

» 800g Kartoffel(n)
» 400g Braten (kalter)
» 1 Zwiebel(n)
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 1 EL Butter/Margarine
» 300ml Milch
» 200ml Schlagsahne
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Muskat
» 1 Prise Cayennepfeffer
» 1 Bd. Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Den kalten Braten in mundgerechte Würfel teilen. Die Zwiebel sowie die Knoblauchzehen abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen.

2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Kartoffelscheiben mit den Bratenwürfeln sowie den Knoblauch-Zwiebeln in einer Schüssel vermischen und in eine gefettete Auflaufform schichten.

3. Milch mit der Sahne in einem Topf einmal aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen, über den Auflauf geben. Im Ofen ca. 40min zugedeckt und 20min ohne Deckel garen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, fein hacken. Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit Petersilie bestreut servieren.

Nährwerte: 520kcal/E36g/F25g/KH36g pro Portion

angelegt am: 23.08.2006 Rezept-Nr: 2147

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