Kartoffelauflauf mit Schinken

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Kartoffel(n)
» 200g Schinkenspeck
» 4 Lauchzwiebel(n)
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 400ml Schlagsahne
» 160g Gruyère-Käse
» 4 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» Petersilie

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Den Schinken in Streifen teilen. Dann die Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und schräg in 2-3cm lange Stücke schneiden.

2. Eine Auflaufform fetten, lagenweise die Kartoffeln, die Lauchzwiebeln und den Schinken einschichten. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und über den Auflauf streuen. Den Ofen auf 160°C vorheizen.

3. Die Sahne erhitzen, den Käse darin auflösen, etwas abkühlen lassen und die Eier darin verquirlen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käse-Eier-Sahne über den Auflauf gießen. Im Ofen ca. 60min garen, evtl. mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu braun wird. Mit Petersilie garnieren.

Nährwerte: 680kcal/E34g/F41g/KH42g pro Portion

angelegt am: 28.08.2006 Rezept-Nr: 2150

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