Kartoffel-Schinken-Auflauf mit Champignons

Zutaten (4 Personen)

» 1,2kg Kartoffel(n)
» 750g Champignons
» 1/2 Bd. Thymian
» 1 Zwiebel(n)
» 2 EL Öl
» Salz & Pfeffer
» Muskat
» 4 Ei(er)
» 3/8l Milch
» 150g Gouda
» 200g Kochschinken

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20min kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen.

2. Pilze putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Thymian waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, abzupfen. Zwiebel schälen, würfeln. In 2EL heißem Öl andünsten. Pilze zufügen. Bei starker Hitze ca. 10min braten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

3. Eier und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Käse reiben. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

4. Kartoffeln, Pilze, Schinken und 2/3 Käse abwechselnd in eine große geölte Auflaufform schichten, dabei jede Schicht mit etwas Eiermilch begießen. Mit Kartoffeln abschließen und mit Rest Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 35-40min backen. Mit Rest Thymian garnieren.

Nährwerte: 570kcal/E41g/F24g/KH44g pro Portion

angelegt am: 17.02.2007 Rezept-Nr: 2206

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