

# Kartoffelaufauf mit Schinken und Schmand

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 kg Kartoffel(n)
- » 200g Schinkenspeck
- » 3 Zwiebel(n)
- » 1 Becher Schlagsahne
- » 1 Becher Schmand
- » Schnittlauch

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



### Warte-Zeit

31-60min



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

### Vorbereitung:

- Kartoffeln ca. 15 min kochen
- Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden
- Zwiebeln schälen, würfeln
- Schinken würfeln
- Schmand und Sahne verquirlen, salzen und pfeffern

### Zubereitung:

- Zwiebeln und Schinken anbraten
- Hälfte der Kartoffeln in eine Auflaufform schichten
- Schinken und Zwiebeln darauf verteilen
- mit restlichen Kartoffeln bedecken
- Schmand-Sahne über die Kartoffeln gießen
- bei 200°C ca. 40 min backen
  
- mit Schnittlauch bestreut servieren

angelegt am: 02.08.2010

Rezept-Nr: 2337

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