Kartoffelauflauf 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