

Kartoffelauflauf



Zutaten

800 g Kartoffeln

200 g Lauch

200 g Paprika, rot

100 g gekochten Schinken

¼ l Sahne

2 Eier

evtl. Muskat

6 EL geh. Kräuter

z.B. Petersilie, Dill,
Estragon, Majoran,
Basilikum, Thymian,
Liebstöckel

evtl. Knoblauch

etwas Paniermehl

100 g geriebener Käse

Im Backofen 30 Min. bei 200-220°C garen.

Zubereitung

in der Schale nicht ganz weich kochen, pellen, in Scheiben schneiden, $\frac{1}{3}$ in eine gefettete Auflaufform geben

waschen, putzen, schneiden

waschen, putzen, in Streifen schneiden

in Streifen schneiden, mit den Kartoffeln, Zwiebeln und dem Gemüse schichtweise in die Auflaufform geben

die Zutaten miteinander verquirlen, über die Kartoffeln geben

über den Auflauf streuen