

Kartoffel-Eier-Auflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr gekochte ganze Kartoffeln, 6 hartgekochte Eier, 2 rohe Eier, 150 gr gekochten Schinken, 250 gr gehäutete Tomaten, 150 gr Saure Sahne, 100 gr geriebenen Emmentaler, 50 gr Butter, 1 Bund Küchenkräuter, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat, 1 Esslöffel Margarine.

Die Vorbereitungen:

Die gekochten Kartoffeln, die hartgekochten Eier, den Kochschinken und die gehäuteten Tomaten grob würfeln (evtl. 1 Dose fertig gewürfelte Pizzatomen verwenden). Die Auflaufform mit etwas Margarine einfetten. Den Käse reiben. Die Küchenkräuter (z.B. Petersilie und Schnittlauch) hacken.

Die Zubereitung:

Abwechselnd Kartoffeln, Eier, Schinken und Tomaten in zwei Lagen in die Form schichten, dabei die einzelnen Schichten salzen.

Die Saure Sahne mit den rohen Eier verquirlen und sehr kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Ganze gleichmäßig über die Schichten verteilen.

Den Auflauf nun mit dem geriebenen Käse und Butterflocken bestreuen und in den vorgeheizten Backofen auf das mittlere Blech schieben.

Backzeit ca. 25 min. bei 200 Grad im E-Herd.

Vor dem Servieren den Auflauf mit den gehackten Kräutern bestreuen.

Guten Appetit!