



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Erdäpfel, gekocht
	Salz
1 Stange	Lauch
1 Stk.	gelbe Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehen
3 EL	Butterschmalz
	Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskat, gerieben
100 ml	Obers
100 ml	Milch
4 Stk.	Eier
125 g	Gouda
100 g	Schafweickäse mit Blauschimmel

Mein persönlicher Tipp

Zu dieser gut sättigenden
Hauptmahlzeit empfehlen wir frische
Blattsalate der Saison.:

Friederike Schmitl

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

Quellen:

- Friederike Schmitl: *Privatrezept*

Erdäpfel-Käseauflauf

Zubereitung

- Erdäpfel kochen, schälen und in Scheiben schneiden. In der Zwischenzeit den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.
- Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden.
- Mit dem Lauch im heißen Butterschmalz glasig schwitzen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Eine Auflaufform ausfetten und mit der Hälfte der Erdäpfel belegen.
- Lauch-Zwiebel-Masse gleichmäßig darauf verteilen.
- Mit den restlichen Erdäpfeln bedecken.
- Den Backofen auf 180-200 Grad vorheizen.
- Obers, Milch und Eier verquirlen.
- Schafweickäse mit Blauschimmel würfeln, mit dem Gouda untermischen.
- Mit Pfeffer, Muskat und wenig Salz würzen, über die Erdäpfel gießen, 20-25 Min. backen.

