

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

Erdäpfel-Käseauflauf



Foto: Friederike Schmitl - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Friederike Schmitl: *Privatrezept*



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

SEMINAR
BÄUER
INNEN



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

