

Pellkartoffeln Rezepte

Eier Pellkartoffel Auflauf

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Eintöpfe, Aufläufe, Gemüse, Kartoffel

750 g Pellkartoffeln	1/4 Tas. Sahne, saure
8 Eier	Salz
-hartgekocht	Pfeffer
125 g Schinken, gekocht	Muskat
250 g Tomaten	50 g Emmentaler, gerieben
Margarine	30 g Butter
-zum Einfetten	1/2 Bd. Schnittlauch
2 Eier	

Dieser Auflauf steht und fällt mit der Eier- Sahnesoße. Sie muss sehr würzig sein, damit die Kartoffeln und hartgekochte Eier nicht zu fad schmecken.

Pellkartoffeln schälen. Mit Eiern, Schinken und gehäuteten Tomaten nicht zu fein würfeln. Feuerfeste Form einfetten, abwechselnd mit Kartoffel-, Eier-, Schinken- und Tomatenwürfel füllen. Jede Schicht salzen. Die letzte Schicht soll aus Tomatenwürfel bestehen. Eier mit saurer Sahne verquirlen, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Soße über die Zutaten gießen. Käse drüberstreuen. Butter in Flöckchen draufsetzen. In den vorgeheizten Ofen auf die Mittelschiene schieben. Backzeit: 20 bis 25 Minuten

Elektroherd: 200 Grad - Gasherd: Stufe 4

Schnittlauch waschen, gut abtrocknen, fein schneiden. Auflauf kurz vorm servieren damit bestreuen.

Vorbereitung 25 Minuten - Zubereitung 30 Minuten