

Kartoffelauflauf



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerrahm / saure Sahne	½ Dose(n) / Becher
Kartoffeln / Erdäpfel	5 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Käse	Etwas / nach Bedarf
Vollmilch	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zuerst die Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Anschließend den Sauerrahm und etwas Milch mit einem Ei verquirlen, würzen und über die Kartoffelscheiben gießen. Noch mit Käse bestreuen und ab in den Ofen (200°C, Ober-Unterhitze, ca. 15 min).

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-343-Kartoffelauflauf.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at