

Kartoffel-Auflauf mit Schinken

Für 4 Portionen:

800 g Kartoffeln	1 Zwiebel	300 g Kochschinken
2 EL Butter	300 ml Schlagsahne	150 ml Milch
3 Eier	Pfeffer, Salz	1 TL Thymian
1 Prise Muskat	150 g Streukäse	

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Kartoffeln schälen und hobeln oder in sehr dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Kochschinken klein schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun braten.

Auauform mit Butter einfetten und Kartoffeln, Schinken und Zwiebel darin verteilen.

Die Sahne mit Milch, Eiern, Pfeffer, Salz, Thymian und Muskat verquirlen. Die Hälfte des Käses unterrühren und auf den Kartoffeln verteilen. Den übrigen Käse darüberstreuen und mindestens 60 Minuten goldbraun backen, bis die Kartoffeln richtig gar sind. Evtl. nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken.

NN am 25. März 2025