

Erdäpfel Auflauf

Der Erdäpfel Auflauf gelingt mit diesem Rezept kinderleicht. Ein beliebtes Gericht mit Parmesan und Schlagobers das bestimmt allen schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

500 g	Erdäpfel (mehlige)
125 ml	Schlagobers
125 ml	Milch
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Rosmarin
	Butter (für die Form)
3 EL	Parmesan (gerieben)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den **Erdäpfel Auflauf** zuerst die Erdäpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Backofen auf 220 C° vorheizen.
2. In einem Kochtopf Milch mit Schlagobers vermischen, Knoblauch schälen, fein hacken und dazugeben. Erdäpfel Scheiben hinzugeben, Rosmarin beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen lassen und unter häufigen Rühren ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.
3. Eine Auflaufform bereit stellen und mit Butter ausstreichen. Die Erdäpfelmasse einfüllen, mit Parmesan bestreuen und im Backofen ca. 30 Minuten backen.

Tipp

Zum Erdäpfel Auflauf Kopfsalat servieren. Für eine nicht vegetarische Variante einfach geschnittenen Schinken vor dem Backen zum Auflauf geben.