

Erdäpfelauflauf mit Gorgonzola

Der Erdäpfelauflauf mit Gorgonzola ist eine köstliche Speise für Käse Fans. Das Rezept gelingt bestimmt und macht sicher satt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 kg	Erdäpfel
0.5 kg	Faschiertes
400 ml	Schlagobers
250 g	Gorgonzola (Blauschimmelkäse)
	Speiseöl
	Butter (für die Form)
	Salz und Pfeffer nach Belieben
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für Käse Liebhaber ist dieser deftige **Erdäpfelauflauf mit Gorgonzola** gerade das Richtige. Die Erdäpfel mit der Schale gar kochen, schälen und in Blätter schneiden. Die Zwiebel fein hacken und in heißem Speiseöl goldbraun rösten. Das Faschierte Fleisch hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze fertig garen und vom Herd nehmen. Das Backrohr auf 160 Grad C° vorheizen.
2. Das Schlagobers in einen Topf erhitzen, den Gorgonzola Käse zerbröseln und zum Schlagoberst geben. Mit einem Schneebesen verrühren bis der Käse zur Gänze geschmolzen ist. Danach eine Auflaufform mit Butter bestreichen und mit den Erdäpfeln beschichten und das Faschierte darauf verteilen. Zum Abschluss die Gorgonzola Schlagobers Sauce darüber gießen. Im Backrohr bei 160 Grad C° 15 Minuten backen.

Tipp

Wer die Kalorien für diesen deftigen Erdäpfelauflauf reduzieren möchte, kann das Schlagobers durch Sauerrahm ersetzen oder vermindern. Ein frischer knackiger grüner Blattsalat mit Kernöl passt perfekt als Beilage.