

Kartoffel-Ei-Auflauf

Optimale Resteverwertung, die der ganzen Familie schmeckt: Rezept für Kartoffel-Ei-Auflauf.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: Lisa

Zutaten

	7 Stk.	Kartoffeln (mittelgroß, gekocht)
	6 Stk.	Eier (gekocht (Ostereier))
	200 g	Schinken (Osterschinken oder Kochschinken)
	1 Schuss	Öl
	1 Becher	Sauerrahm
	1 Stk.	Ei (roh)
	200 g	Käse (gerieben)
	1 Bund	Petersilie
	Nach Belieben	Salz
	Nach Belieben	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Kartoffel-Ei-Auflauf die gekochten Kartoffeln, gekochte Eier und Schinken in Scheiben schneiden. In eine gefettete Auflaufform übereinander schichten(mit Kartoffeln beginnen).
2. Den Sauerrahm mit Gewürzen und rohem Ei mischen und darüber gießen. Mit Käse bestreuen . Bei 180° backen, bis der Käse schön braun ist.

Tipp

Der Kartoffel-Ei-Auflauf ist super geeignet, um die Reste vom Osterfest zu verwerten.