

# 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.	<a href="#">Eier</a> (gekocht (Ostereier))
200 g	Schinken (Osterschinken oder Kochschinken)
1 Schuss	Öl
1 Becher	Sauerrahm
1 Stk.	<a href="#">Ei</a> (roh)
200 g	<a href="#">Käse</a> (gerieben)
1 Bund	Petersilie
Nach Belieben	<a href="#">Salz</a>
Nach Belieben	<a href="#">Pfeffer</a>

## 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.