

# Kartoffel-Karfiol-Auflauf mit Schinken

Dieses Rezept ist bei Kindern sehr beliebt. Aber der Kartoffel-Karfiol-Auflauf mit Schinken kommt auch bei Erwachsenen sehr gut an.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

750 g	<a href="#">Karfiol</a>
750 g	Kartoffeln
200 g	Kochschinken
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
200 ml	Sauerrahm
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Petersilie
150 g	<a href="#">Käse</a> (geriebenen)

## Zubereitung

1. Für den Kartoffel-Karfiol-Auflauf mit Schinken zuerst die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Karfiol in seine Röschen zerteilen. Schinken klein schneiden.
2. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln und Karfiol darin ca. 10 Minuten lang kochen. Abgießen und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen.
3. Schlagobers mit Sauerrahm und Ei zu einer Sauce verrühren und mit Salz, Pfeffer und

Muskatnuss abschmecken. Petersilie waschen, trockenschütteln, fein hacken und unterrühren.

4. Kartoffeln, Karfiol und Schinken miteinander vermengen und in eine Auflaufform füllen. Mit der Sauce übergießen und mit geriebenem Käse bestreuen. Ca. 30 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und sofort servieren.

## **Tipp**

Zum Kartoffel-Karfiol-Auflauf mit Schinken schmeckt ein frischer grüner Salat mit Tomaten.