Kartoffelauflauf mit Schinken und Ei

Das bewährte Rezept für die ganze Familie: leckerer Kartoffelauflauf mit Schinken und Ei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1.5 kg	Kartoffeln
6 Stk.	Eier
200 g	Schinken
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
375 ml	Sauerrahm
3 Stk.	Eier (zum Verrühren)
1 Packung	Pizzakäse

Zubereitung

1. Für den **Kartoffelauflauf mit Schinken und Ei** zunächst die Kartoffeln und Eier kochen. Beides schälen und in Scheiben schneiden. Auch der Schinken wird in dünne Streifen geschnitten.

2. Eine Auflaufform einfetten und eine Reihe Kartoffeln hineinlegen. Mit etwas Salz würzen. Auf die Kartoffeln eine Schicht Eierscheiben und darauf eine Schicht Schinkenstreifen verteilen. Auf den Schinken eine weitere Schicht Eier legen und zuletzt die übrigen Kartoffelscheiben gleichmäßig verteilen.

3. Backofen auf 200°C vorheizen. Sauerrahm, Eier, Salz und Pfeffer verrühren, nach Belieben mit etwas Schnittlauch oder Petersilie abschmecken.

4. Über den Auflauf gießen und im Backofen ca. 30 Minuten überbacken. Wenn der Auflauf eine leichte Bräune annimmt, den Käse darüber streuen. So lange weiter überbacken lassen, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

Tipp

Zu dem Kartoffelauflauf mit Schinken und Ei schmeckt ein frischer grüner Salat. Variante: Statt dem Schinken Mischgemüse in den Auflauf einarbeiten.