

# Omas Erdäpfelauflauf

Mit zarten Erdäpfeln cremiger Obers-Milch-Sauce und würzigem Käse überbacken, wird Omas einfacher Erdäpfelauflauf goldbraun und unwiderstehlich schmackhaft.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

800 g	Erdäpfel (festkochend)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
250 g	<a href="#">Schlagobers</a>
250 ml	Vollmilch
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss (gemahlen)
3 Stk.	Eidotter
200 g	<a href="#">Käse</a> (gerieben)
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)

## Zubereitung

1. Für **Omas Erdäpfelauflauf** die festkochenden Erdäpfel schälen und in 2–3 mm dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein zerhacken. Das Schlagobers und Vollmilch in einem Topf mit Zwiebel- und Knoblauchwürfeln kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Von der Hitze nehmen, etwas abkühlen lassen, dann die Eidotter mit einem Schneebesen einrühren.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Erdäpfel-Scheiben gleichmäßig in die Form schichten, dabei die Hälfte vom geriebenen Käse zwischen den Schichten verteilen. Die Obers-Milch-Mischung gleichmäßig über die Erdäpfel gießen, mit dem restlichen [Käse](#) bestreuen. Im vorgeheizten Backofen zirka 45–50 Minuten goldbraun backen.



Unsere Empfehlung  
Auflaufform-Set aus Keramik  
rechteckig  
Backform, Lasagneform

[hier bestellen](#)



## Tipp

Zu Omas Erdäpfelauflauf einen knackigen Blattsalat mit Kürbiskernöl servieren.