

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.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
250 g	Schlagobers
250 ml	Vollmilch
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gemahlen)
3 Stk.	Eidotter
200 g	Käse (gerieben)
	Butter (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.