Kartoffelauflauf mit Birnen, Bohnen und Speck



Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Buschbohnen	500 g
Birnen	1 St.
Crème fraîche	100 g
Milch	100 ml
Eier	3 St.
Pfeffer, schwarz	
Bacon	100 g
Gouda, gerieben	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, große Auflaufform, Sieb

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden oder hobeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 10 Min. garen. Bohnen waschen, Enden abknipsen und nach ca. 5 Min. mit den Kartoffeln im Topf zu Ende garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. Birne waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in dünne Spalten schneiden. In einer Schüssel Crème fraîche mit Milch, Eiern, Salz und Pfeffer verquirlen. Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Speckscheiben darin ca. 3 Min. knusprig anbraten.

3. In einer Auflaufform die Hälfte des Specks verteilen. Jeweils die Hälfte der Kartoffeln, Bohnen, Birne, Crème fraîche und Käse darauf verteilen. Vorgang wiederholen und die restlichen Zutaten in der Auflaufform schichten und die letzte Schicht reichlich mit Käse bestreuen. Auflauf im Ofen ca. 30 Min. backen. Kartoffelauflauf mit Birnen, Bohnen und Speck aus dem Ofen nehmen und auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	663 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	33 g