



Klassischer Kartoffelauflauf mit Schinken

Zeit gesamt
1h 10min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Zwiebeln, gelb	1 St.
Kochschinken	200 g
Öl	2 EL
Schlagsahne	200 ml
Milch	150 ml
Eier	3 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Muskatnuss, gemahlen	
Thymian, gerebelt	
Gouda, gerieben	150 g
Petersilie, frisch	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleine Pfanne, große Auflaufform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebel halbieren, schälen und hacken. Kochschinken würfeln.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebel ca. 2 Min. anschwitzen. In einer Schüssel Sahne mit Milch und Eiern verquirlen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian würzen.
3. Eine Auflaufform mit 1 EL Öl fetten und Kartoffeln mit Schinken und Zwiebeln darin schichten. Eier-Sahne-Mischung darübergießen, mit Käse bestreuen und im Ofen ca. 45–50 Min. goldbraun backen.
4. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Klassischen Kartoffelauflauf aus dem Ofen nehmen und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	557 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	26 g