



Erdäpfel-Schicht-Auflauf

Ideal zur Restl-Verwertung

Anleitung

Zwiebeln in Ringe, Eier in Scheiben und Schinken in Würfel schneiden. Kartoffeln blättrig schneiden. Die Zwiebelringe in Öl goldgelb rösten. Kartoffelmenge vierteln. Zwiebelmenge dritteln und die Eiermenge halbieren.

Zutaten nun schichtweise in eine befettete feuerfeste Schüssel geben:

Erste Schicht: Kartoffeln, Zwiebelringe, Eierscheiben; salzen, pfeffern und 1/4 l Rahm darübergießen.

Zweite Schicht: Kartoffeln, Zwiebelringe, Schinkenwürfel.

Dritte Schicht: Kartoffeln, Zwiebeln, Eierscheiben und wieder 1/4 l Rahm.

Die letzte Schicht bilden Kartoffeln, darüber dann Butterflocken verteilen. Den Auflauf bei 200 Grad rund 40 Minuten backen.

Benötigte Zutaten

1.25 kg	Kartoffeln
1/2 kg	Zwiebel
6	Eier (hartgekocht)
30 dag	Schinken (gekocht)
8 dag	Premium Teebutter
1/2 l	Premium Sauerrahm
etwas	Öl
	Salz, Pfeffer

1 1/4 kg gekochte Erdäpfel
1/2 kg Zwiebeln
6 hartgekochte Eier
30 dkg gekochter Rollschinken
8 dkg Butter
1/2 l Sauerrahm

SalzburgMilch



etwas Öl, Salz, Pfeffer



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten