



Benötigte Zutaten

750 g	Kartoffeln
200 ml	Premium Alpenmilch
3	Eigelb
200 g	Salzburger Emmentaler
1 EL	Mehl
2 Prisen	Muskatnuss
1 TL	Salz
3	Eiklar
1 EL	Premium Teebutter

Kartoffel-Käseauflauf

Einfach, herzhaft, gut

Anleitung

Die gekochten, geschälten Kartoffeln heiß passieren und auskühlen lassen.

Milch und Dotter verquirlen, Käse dazugeben, mit Salz und Muskatnuss würzen und mit Mehl binden.

Die Gewürzmilch mit den Kartoffeln vermischen und den steifen Eischnee unterheben.

Die Masse in eine befettete Auflaufform füllen, mit Butterflocken bestreuen und bei 180 °C ca. 1 Stunde im Rohr backen.

Als Beilage passt: frischer grüner Salat und Schnittlauch-Joghurtdip



Ein Rezept aus
Die Milch macht's