



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.

1 1/4 kg gekochte Erdäpfel

1/2 kg Zwiebeln

6 hartgekochte Eier

30 dkg gekochter Rollschinken

8 dkg Butter

1/2 l Sauerrahm

etwas Öl, Salz, Pfeffer

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

ORF S

FERNSEHGARTEN



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten