



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 | |
| 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 |