

Herzhafter Auflauf

Zutaten:

150 g	<i>Kartoffeln, gekocht</i>
75 g	<i>Kartoffeln, roh, fein gerieben</i>
50 g	<i>Stärke</i>
1	<i>Eigelb</i>
3	<i>Eier</i>
100 ml	<i>Milch</i>
150 g	<i>Schwarzwälder Schinken gewürfelt</i>
150 g	<i>Emmentaler, gerieben</i>
	<i>Schnittlauch</i>
	<i>Butter,</i>
	<i>Salz, Pfeffer, Muskat</i>



Zubereitung:

- Die gekochten noch warmen Kartoffeln durchpressen und mit den rohen Kartoffeln, Stärke, Eigelb und Gewürzen einen Kloßteig herstellen.
- Mit dem Teig eine ausgebutterte feuerfeste Form auslegen.
- Eier mit Milch miteinander vermischen, würzen und auf den Teig schütten.
- Darauf den Schinken mit Käse und Schnittlauch verteilen und bei 180°C ca. 30 Minuten backen.