

Kartoffelauflauf

Zutaten:

750 g mehlig kochende Kartoffeln
50 g weiche Butter
3 Eier, getrennt
Salz, Muskatnuss
1 Bund Petersilie, gehackt
100 g gekochter Schinken, klein gewürfelt

Fett für die Form
geriebener Käse



Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale kochen, pellen, durch die Kartoffelpresse drücken und erkalten lassen.

Eine Auflaufform einfetten und den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

Für den Kartoffelteig die Butter mit den Eigelben und Salz schaumig rühren, die durchgepressten Kartoffeln, Muskatnuss, Petersilie und Schinken daruntermischen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unterziehen.

Die Masse in die Auflaufform füllen, glattstreichen und mit geriebenem Käse bestreuen. Im Ofen etwa 30 Minuten goldgelb backen.

Wir servieren den Kartoffelauflauf mit grünen Salat.