

Kartoffelauflauf

Zutaten:

10	Kartoffeln
1 Becher	Sahne
2	Eier
1 TL	Gemüsebrühe
100 g	geriebenen Gouda-Käse
Gewürze	Muskatnus, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- 1. Kartoffeln in Scheiben schneiden und vorkochen.**
- 2. Auflaufform einfetten.**
- 3. Abwechselnd die Schichten Kartoffeln salzen und pfeffern.**
- 4. Sahne, Eier, Muskatnus, Pfeffer, Salz und Gemüsebrühe zu einer Soße verarbeiten und über die Kartoffeln gießen.**
- 5. Zum Schluss den geriebenen Käse darüber streuen.**
- 6. Im vorgeheiztem Backofen bei 200° C 15 Minuten backen.**