

Kartoffelaufbau

1 kg Kartoffeln

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

3-4 Knoblauchzehen

200-300 g Mittelalten Gouda oder Emmentaler

1-2 Eier

0,5 Liter Sahne (manche mischen Sahne und Milch)

Zubereitung

Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln (je feiner umso schneller gar) und in eine gefettete Auflaufform schichten. Die Schicht mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Darüber eine Schicht geriebenen Käse und als nächste Schicht wieder Kartoffel, zu Oberst sollte Käse sein.

Die Eier verquirlen, Sahne dazu gießen, würzen und alles verrühren. Ich gebe die gepressten Knoblauchzehen dazu, verrühre wieder und gieße die Flüssigkeit über die Kartoffeln, so dass sie gut bedeckt sind.

Man könnte die Knoblauchzehen auch jeweils zu den Schichten geben.

Außerdem kann man auch noch Butterflöckchen über die letzte Käseschicht geben.

Bei 200 Grad (Umluft 180°) für 60 -70 Minuten im Backofen backen, falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.