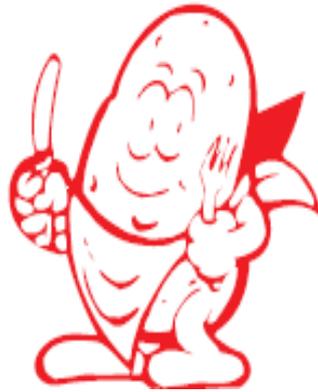


Winte`s Kartoffeln



Kartoffel-Lauch Auflauf mit Schinken

Zutaten:

3 Stange/n Lauch
1 kg Kartoffel(n)
200 g Schinken, gekocht
3 Ei(er)
1 Pck. Schmelzkäse
1 Becher Sahne
100 g Käse (Emmentaler), gerieben

Salz, Pfeffer und Currypulver

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** ca. 650 kcal

Ofen auf 180°C vorheizen.

Lauch und Kartoffeln in grobe Stücke schneiden, in Brühe nicht ganz fertig kochen und in eine Auflaufform legen. Schinken in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in die Form geben.

Eier, Sahne, Schmelzkäse und Gewürze mit dem Schneebesen verquirlen und über Lauch-Kartoffeln-Schinken geben. Mit Emmentaler bestreuen und ca. 30-40 Min .gratinieren.

Guten Appetit
wünschen

„Die Winte`s“

Hilmer Winte
Falldorf 10
28857 Syke
Tel.04240/1053