

Kartoffelauflauf



Zutaten

Für 4 Personen:

600g kleine Kartoffeln,
festkochend
300 g Brokkoli
Salz
150 g Kirschtomaten
100 g Schönegger Almkäse
Schönegger Almbutter für die
Form
2 Eier
100 ml Heumilch
1 TL Salz
1 Prise frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer
1 Prise geriebene Muskatnuss

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in grobe Stücke schneiden.
2. Brokkoli waschen, putzen und in Röschen zerteilen.
3. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten kochen.
4. Den Brokkoli dazugeben und 3 Minuten weiterkochen. Danach abgießen und gut abtropfen lassen.
5. Tomaten waschen und Almkäse in kleine Würfel schneiden.
6. Auflaufform einfetten und Kartoffeln, Brokkoli, Tomaten und Almkäse darin verteilen.
7. Eier mit Heumilch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und im Anschluss über das Gemüse gießen.
8. Bei 160°C Umluft 25 Minuten backen.

Viel Spaß beim Nachmachen!