

Kartoffelauflauf mit Lachs



Zutaten (4 Personen):

- 500g Kartoffeln (Drillinge)
- 1/2 Bund Frühlingszwiebeln
- 3 Eier
- 125 ml Milch
- 150 g Räucherlachs
- Salz
- Pfeffer
- ggf. 2-3 EL Ajvar
- ggf. Dill zum Garnieren

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und zugedeckt etwa 20 Minuten kochen.

Währenddessen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Nach der Kochzeit die Drillinge abschrecken und halbieren. Die Drillinghälften gemeinsam mit den Frühlingszwiebelringen in einer gefetteten Auflaufform Form (ca. 24cm Durchmesser) verteilen und den Backofen auf 200 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Dann Eier mit Milch verquirlen, mit Salz sowie Pfeffer kräftig würzen und den Guss gleichmäßig über die Kartoffeln verteilen.

Alles in den vorgeheizten Backofen geben und im 25-30 Minuten goldbraun backen, danach etwas abkühlen lassen und servieren.

Tipp:

Dazu schmeckt Ajvar und / oder Remoulade sehr lecker.

Nährwertangaben: 254 kcal p.P., 23 g KH p.P.