

Kartoffel-Camenbert-Auflauf

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 200 g französischer Weichkäse
- 1 Prise Pfeffer und Salz
- 3 Eier
- 100 g Schinkenwürfel
- 1 Esslöffel Schnittlauch

Zubereitung

Pellkartoffeln kochen, etwas abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform einfetten und die Kartoffelscheiben einfüllen.

Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen.

Camenbert in Scheiben schneiden und zwischen den Kartoffeln verteilen.

Die Eier mit Pfeffer und Salz verquirlen und über den Kartoffel-Camenbert-Auflauf gießen.

Mit Schinkenwürfeln bestreuen. Ofen auf 220 Grad Celsius vorheizen.

Den Auflauf ca. 15 bis 20 Minuten auf der mittleren Schiene überbacken.

Kurz vor dem Servieren mit in feine Röllchen geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Hauptgerichte](#), [Auflauf](#), [Kartoffeln](#), [Eier](#), [französischer Weichkäse](#), [Weichkäse](#), [Camenbert](#), [Schinken](#), [Schnittlauch](#)]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
<https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/hauptgerichte/kartoffel-camenbert-auflauf?rev=1624360056>

Last update: **22.06.2021 13:07**

