

KARTOFFELAUFLAUF BERNER ART

KLASSIKER

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min. Backen: ca. 50 Min.
Für eine weite ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

500 g mehlig kochende Kartoffeln

150 g Emmentaler

an der Röstiraffel in die vorbereitete Form reiben

100 g Schinkenwürfeli

beigeben, gut mischen

Guss

2 dl Vollrahm

1 dl Milch

2 Eier

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer und Muskat

alles verrühren, über den Auflauf giessen

50 g geriebener Sbrinz

darüberstreuen

Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Pro Person: 39 g Fett, 27 g Eiweiss, 25 g Kohlenhydrate, 2357 kJ (564 kcal)

