

Kartoffelauflauf



Zutaten

Kartoffeln (auf dem Bild ist unter anderem die blaue St. Galler Kartoffel zu sehen)

Brokkoli

Tomaten

Kräuter (frisch)

Creme Fraiche

Ei

Gewürze (Salz & Pfeffer)

Frisch geerntete Kartoffeln mit Schale vorkochen, danach abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Brokkoli klein schneiden und im Salzwasser andünsten. In der Zwischenzeit Tomaten halbieren und Kräuter (Petersilie, Dill und oder Schnittlauch) klein schneiden. 1 Becher Creme Fraiche mit einem Ei, Salz und Pfeffer nach Gusto und den Kräutern vermischen.

Alle Zutaten in einer backfesten Form vermengen. Mit Käse bestreuen und für ca 25 Minuten bei 160 Grad (Umluft) in den Ofen.

