

Erbsen-Kartoffelauflauf

Für zwei Personen:

4 große Kartoffeln
2 Zwiebel
evtl. 200 g gek. Schinken
ca. 200 g tiefgefrorene Erbsen
ca. 150 g tiefgefrorene Champignons
200 g geriebenen Emmentaler
3 Eier
1 Schuss Milch
Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In gebutterte Auflaufform geben. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und auf die Kartoffeln geben. Nun evtl. den gek. Schinken in Streifen schneiden und auf die Zwiebeln geben. Bisherige Zutaten komplett mit Erbsen bedecken. Erbsen mit einer Schicht Champignons abdecken. Emmentaler darauf verteilen. Eier aufschlagen, mit Milch und Gewürzen aufschlagen und über den Auflauf geben.

Bei 200° Grad mit Ober- und Unterhitze 45 Min. in den Backofen auf die zweite Schiene von unten geben.

Variation für Uschi (oder alle, die keine Pilze mögen):
Pilze durch tiefgefrorene Möhren ersetzen.

Variation 2:

Kartoffeln kochen, zerstampfen und mit etwas Milch und Butter zu Kartoffelbrei verrühren. Kartoffelbrei in gefettete Auflaufform geben und weiter verfahren wie oben beschrieben.

Guten Appetit