

Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Kassler



Zutaten:

Auflauf:
400 g
Kartoffeln
300 g Möhren
1 Zwiebel
250 g Kassler

Guss:
3 Eier
200 ml Sahne
100 ml Milch
1 Knoblauch-
zehe
Muskatnuss
1 gehäufter TL
Salz

ovale
Auflaufform
Fayence bis 2 l

Zubereitung:

Für den Auflauf die Kartoffeln in Scheiben hobeln, ebenso die Möhren. Den Porree in Scheiben schneiden, die Zwiebel halbieren und auch in dünne Scheiben schneiden. Mit den Kartoffeln die Form auslegen, darauf den Porree, die Möhren, die Zwiebelringe und das gewürfelte Fleisch verteilen. Mit Kartoffeln abdecken.

Für den Guss die Eier mit Sahne, Milch und der Knoblauchzehe mixen, Salz und Muskat dazu und über den Auflauf gießen.

Bei 160° Umluft ca. 80 - 90 Minuten backen, die erste Stunde mit Alufolie abdecken.