

Rezept

Italienischer Kartoffelauflauf

Ein Rezept von Italienischer Kartoffelauflauf, am 08.06.2023

Zutaten

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
1 Bund Petersilie	100 g roh geräucherter Schinken oder Salami
100 g Butter	250 g Mozzarella
100 g Provolone (nach Belieben geräuchert)	100 g frisch geriebener Parmesan
3 Eier	50 ml Milch
Pfeffer	30 g Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in der Schale in Salzwasser weich kochen. Etwas ausdampfen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Leicht abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Schinken oder die Salami in kleine Würfel schneiden. Von der Butter ein Stück zum Belegen beiseitelegen, den Rest klein würfeln. Mozzarella und Provolone in Scheiben schneiden.

3. Die Kartoffelmasse mit Petersilie, Schinken oder Salami, gewürfelter Butter, Parmesan, Eiern und Milch zu einem geschmeidigen Teig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine ofenfeste Form mit etwas Butter ausstreichen, ein Drittel der Kartoffelmasse darin verteilen, mit der Hälfte von Mozzarella und Provolone belegen, mit einem weiteren Drittel der Kartoffelmasse bestreichen. Wieder Käse und restliche Kartoffelmasse darauf verteilen. Auflauf gleichmäßig mit den Semmelbröseln bestreuen, mit der restlichen Butter in kleinen Stücken belegen.

5. Den Auflauf im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 40 Min. backen, bis er schön gebräunt ist. Vor dem Servieren 15 Min. ruhen lassen, dann in Stücke schneiden.