

Kartoffelauflauf mit Schwarzwälder Schinken



Rezept für 4 Personen



SIE BRAUCHEN:

- 200 g Schwarzwälder Schinken von SCHWARZWALDHOF
- 1 haselnussgroßes Stück Butter
- 1 kleiner Becher Schmand
- 250 g geriebener Käse
- 200 ml Vollmilch
- Salz
- Pfeffer
- 750 g mehlig-e Kartoffeln

Zuerst die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Auflaufform mit Butter einfetten und abwechselnd eine Schicht Kartoffeln und eine Schicht Schwarzwälder Schinken hineinlegen. Jede Schicht ein wenig salzen und pfeffern. Mit einer Kartoffelschicht abschließen.

Abschließend Schmand und Milch darüber gießen und den geriebenen Käse auf den Kartoffeln verteilen. Mit Butterflocken bestreuen und im Ofen bei 175°C ca. 45-55 Minuten backen.

