

# **Kartoffelauf**

## **Zutaten:**

<b>10</b>	<b>Kartoffeln</b>
<b>1 Becher</b>	<b>Sahne</b>
<b>2</b>	<b>Eier</b>
<b>1 TL</b>	<b>Gemüsebrühe</b>
<b>100 g</b>	<b>geriebenen Gouda-Käse</b>
<b>Gewürze</b>	<b>Muskatnus, Salz, Pfeffer</b>

## **Zubereitung:**

- 1. Kartoffeln in Scheiben schneiden und vorkochen.**
- 2. Auflaufform einfetten.**
- 3. Abwechselnd die Schichten Kartoffeln salzen und pfeffern.**
- 4. Sahne, Eier, Muskatnus, Pfeffer, Salz und Gemüsebrühe zu einer Soße verarbeiten und über die Kartoffeln gießen.**
- 5. Zum Schluss den geriebenen Käse darüber streuen.**
- 6. Im vorgeheiztem Backofen bei 200° @ 15 Minuten backen.**