



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

# Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit friesischem Schafskäse



## Zutatenliste

- ! 500 g Kartoffeln, festkochend
- 3 Karotten
- 1 Brokkoli (oder anderes Gemüse nach Saison)
- 500 g Sahne
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- 200 g Friesaki oder anderer Schafskäse

## Zubereitung

- 1 Kartoffeln schälen, waschen und ca. 20 Minuten in kochendem Salzwasser garen.
- 2 Karotten putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- 3 Brokkoli waschen, Strunk entfernen und in kleine Röschen teilen.
- 4 Gekochte Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Gemüse in eine Auflaufform schichten.
- 5 Sahne mit Eiern, Salz und Pfeffer verrühren. Kartoffeln und Gemüse mit der Eiersahne übergießen.
- 6 Im Ofen bei 150 Grad Celsius 20-25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, mit zerbröseltem Schafskäse bedecken und nochmals für ca. 15 Minuten bei 200 Grad Celsius überbacken, bis der Käse weich ist.



**Adresse:**  
FEINHEIMISCH  
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.  
KIWi-Tower | Am Kiel Kanal 2  
24106 Kiel

**Kontakt:**  
Tel.: +49 (0) 431 | 98 65 48 77  
Mail: [info@feinheimisch.de](mailto:info@feinheimisch.de)  
Web: [www.feinheimisch.de](http://www.feinheimisch.de)

**FEINHEIMISCH**  
♥ REGIONAL