

Kartoffel-Auflauf

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln Salz 1 EL Butter
4 Eier 2 EL Sahne 2 EL Mehl
Pfeffer, Muskat

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

4 Souffléformen mit Butter ausfetten.

Wenn die Kartoffeln weich gekocht sind, abschütten, wieder in den Topf geben und kurz gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken.

Eier und Sahne unter die Kartoffeln rühren und das Mehl untermischen. Die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffelmasse in die vorbereiteten Souffléförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Souffléförmchen aus dem Ofen nehmen, kurz stocken lassen, dann den Kartoffelaufbau aus der Form stürzen.

Otto Koch am 22. Dezember 2016