



Kartoffelauflauf aus der Pfanne

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

½ Becher Schlagsahne
50 ml Milch
1 Eier
50g Parmesan, gerieben
Salz, frisch gemahlene Pfeffer
400g Pellkartoffeln, vom Vortag
100 g Emmentaler, gerieben
Butter



Und so wird's gemacht

Zunächst die Schlagsahne in einen Messbecher giessen und mit der Milch und den beiden Eiern verquirlen. Parmesan einrühren und das Ganze mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die Pellkartoffeln vom Vortag in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer grossen Pfanne zerlassen und die Kartoffelscheiben spiralförmig in der Pfanne auslegen. Sosse über den Kartoffeln verteilen und die Hitze auf kleine Flamme herunterdrehen (*wichtig ist, dass Sie die Hitze niedrig halten, damit die Knollen von unten nicht anbrennen*).

Pfanne mit einem Deckel schliessen und circa 20 Minuten garen lassen, bis die Sosse stockt.

Geriebenen Käse über den Kartoffeln verteilen und Pfanne abermals mit einem Deckel verschliessen. Sobald die Sosse schön blubbert und der Käse verlaufen ist, ist der Kartoffelauflauf fertig. Vor dem Servieren nochmals mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen – und geniessen!

Tipp: Dieser Kartoffelauflauf aus der Pfanne ist ein simples Grundrezept und eignet sich ganz hervorragend als Beilage. Sie können das Rezept natürlich auch um weitere Zutaten ergänzen, etwa um klein geschnittene Salami-Stückchen, Gemüse oder Ähnlichem. Auch ein paar Feta-Würfel on top verleihen dem Ganzen das gewisse Etwas.

 Meine Notizen