Auflauf Surprise

Kartoffelgratin mit Lende

für 4 Personen

Zutaten

1kg Kartoffeln, 1kg Möhren, 800g Lende, 4 Zwiebeln, 80 Butter, 500ml Sahne, 4 Eier, 4 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Pfeffer, 3 Prisen Muskatnuß, 150g geriebener Käse

© www.di∉kzajs.de

Zubereitung

- 1. Kartoffeln und Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden
- 2. Zwiebeln fein würfeln
- 3. Zwiebeln in der Hälfte der Butter andünsten
- 4. Möhren und Kartoffeln zugeben und mit 2 Teelöffeln Salz und einem Teelöffel Pfeffer würzen
- 5. alles zusammen etwa 10 Minuten dünsten
- 6. Auflaufform buttern
- 7. den Backofen auf 175°C vorheizen
- 8. Lende in 1cm dicke Scheiben schneiden
- 9. die Lendenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in der restlichen Butter scharf anbraten
- 10. eine Schicht Kartoffel-Möhrengemisch in die Auflaufform geben
- 11. die Hälfte des Käses darüber geben
- 12. nun die Lendenscheiben darin gleichmäßig verteilen
- 13. das restliche Kartoffeln-Möhrengemisch und den restlichen Käse darüber verteilen
- 14. Eier mit Sahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und den Gratin damit übergießen
- 15. den Gratin im Ofen etwa 60 Minuten überbacken

Zeitbedarf

2 Stunden