

Kochen mit Elfriede



Erdäpfel-Topfen-Gratin

Zutaten:

Für 4 Portionen

750 g speckige Erdäpfel, 1 Stange Lauch, 150 g Champignons,
1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 250 g Topfen, 150 ml Schlagobers,
3 EL Sauerrahm, 200 g geriebener Bergkäse, 2 EL Butter,
Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss, 2 Eidotter

Zubereitung:

Den Lauch in Streifen schneiden, die Champignons blättrig schneiden, Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden und alles mit etwas Butter anrösten. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Erdäpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und in die Auflaufform einschichten. Das angeröstete Gemüse darüber verteilen. Topfen mit Obers, Sauerrahm und Dotter verrühren, würzen und über das Gratin gießen. Mit geriebenem Käse bestreuen evtl. ein paar Butterflocken darauf geben. Im vorgeheizten Backrohr bei 170° C (Heißluft) ca. 45 Minuten goldgelb backen.

Tipp: 150 g Speckwürfel oder kleingeschnittene Wurstreste mitrösten.

