



# Kartoffel- Käse- Auflauf



regional  
handgemaach  
vum Hauff

BERDORFER.LU

## Kartoffel-Käse- Auflauf

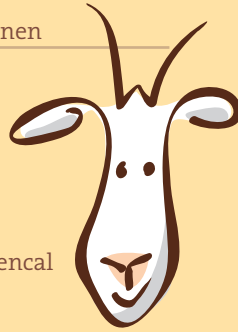


### Vegetarisch und würzig-lecker!

Vorbereitung: 30 min | Rezept für 4 Personen

#### Zutaten

400g	Kartoffeln
200g	Champignons
300g	Zucchini
etwas	Butter
300g	Berdorfer Ziegenfrischkäse Provencal
1/4 L	Milch
100g	Huemens, geriebener
2	Eier
	Salz und Pfeffer



#### Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen und schälen. Die Champignons und die Zucchini waschen und putzen und mit den Kartoffeln auf einem Hobel in gleich dicke Scheiben schneiden.

Eine feuerfeste Form mit der Butter ausstreichen und die Kartoffel-, Zucchini- und Pilzscheiben dachziegelartig einschichten.

Ziegenfrischkäse mit Milch, Huemens und Eiern in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Gemüsescheiben gleichmäßig verteilen.

Auf der mittleren Schiene des Backofens etwa eine Stunde backen.

#### Guten Appetit!

Mehr Rezepte auf  
[www.berdorfer.lu/rezepte](http://www.berdorfer.lu/rezepte)  
oder Code scannen



Rezept nr 2021

BERDORFER.LU