



Kartoffel-Karottenauflauf

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln,
festkochend
- 4 Karotten
- 400 ml Sahne
- 50-60 g Butter
- 100 g Käse
- Gemüsebrühe oder
Pfiffikus, Salz,
schwarzer Pfeffer,
Muskat

Zubereitung

Die Kartoffeln und Karotten schälen, in feine Scheiben schneiden und in eine Auflaufform geben. Die Sahne mit den Gewürzen vermischen und über die Kartoffeln und Karotten gießen. Die Butter in Flocken über dem Auflauf verteilen und mit dem Käse bedecken.



Im Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen.
Backzeit: 60-70 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280° C,
Unterhitze 190° C.
Backzeit: 30 Minuten,
danach Ofen ausschalten und
weitere 30-40 Minuten backen.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 200° C einschießen
Backzeit: 60-70 Minuten