



KARTOFFEL-KÄSE-AUFLAUF



QimiQ VORTEILE

- Aufläufe bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 KLEINE AUFLAUFFORMEN

500 g	QimiQ Classic, ungekühlt
3	Eigelb
20 g	Maisstärke
200 g	Gruyere Käse 45 % Fett i. T, gerieben
150 g	Schinkenspeck, in Scheiben geschnitten
2 Stück	Zwiebel(n), fein gehackt
3 Stück	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
	Olivenöl, zum Anbraten
700 g	Kartoffeln, gekocht
4 EL	Schnittlauch, fein gehackt
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben
3	Eiweiß
	Olivenöl, für die Form
	Semmelbrösel, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb, Stärke und Käse dazumischen.
3. Schinkenspeck auf ein Backblech legen, im Backofen knusprig rösten und dann klein schneiden.
4. Zwiebeln mit Knoblauch in Öl glasig dünsten und auskühlen lassen.
5. Alles unter die passierten Kartoffeln mischen und mit Gewürzen abschmecken.
6. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben.
7. Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.