



Kartoffelaufauf mit Möhren

Zutaten für 4 Portionen: 800 g Kartoffeln, ein Bund Möhren, Butter zum Einfetten der Form, 200 ml Milch, 250 g süße Sahne, frische Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Mandelsplitter, Salz und Pfeffer, etwas Butter für die Flöckchen – wenn gewünscht

Arbeitsmaterial : 1 Sparschäler, 1 Schneidebrett, 1 Küchenmesser, 1 Schneebesen, 1 Auflaufform, 1 Knoblauchpresse, 1 Backpinsel , 1 Rührschüssel

Die Kartoffeln waschen und schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Möhren putzen, waschen, schälen und auch in dünne Scheiben schneiden.

Die Auflaufform mit der Butter ausstreichen und die Kartoffel- und Möhrenscheiben abwechselnd in der Auflaufform anordnen.

Die Milch, Sahne, Pfeffer und Salz in die Rührschüssel geben. Den Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse in die Milch pressen. Nun alles mit dem Schneebesen gut verrühren und langsam über die Möhren und Kartoffeln gießen.

Darauf verteilt man die Mandelsplitter und nach Geschmack ein paar Butterflöckchen.

Auf mittlerer Schien im vorgeheizten Backofen ca. 150 – 170 Grad etwas 30 Minuten backen

In der Zwischenzeit die Petersilie fein hacken und kurz vor dem servieren den Auflauf damit bestreuen.