Eachtlingauflauf

Dauer: Schnell

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Katharina Stiegler

Zutaten

500 G	Eachtling
2	feingehackte Knoblauchzehen
125 ML	Schlagobers
125 ML	Milch
50 G	geriebener Bergkäse
	Salz
	geriebene Muskatnuss
	gehackte Petersilie

weiche Butter

Zubereitung

1. Auflaufform oder Gläser mit Butter ausstreichen.
2. Eachtling in 2-3mm starke Scheiben schneiden/hobeln.
3. Milch und Schlagobers vermischen, würzen und aufkochen.
4. Das Backrohr auf 220° vorheizen.
5. Eachtlingscheiben zur Milch-Obersmasse geben und unter mehrmaligem Rühren kernig kochen (ca. 8 Minuten).
6. In die Auflaufform füllen, mit Käse bestreuen und im Rohr ca. 20 Minuten backen.

Für eine Hauptspeise die doppelte Menge nehmen und ggf. noch etwas verfeinern: während der Backzeit Speckwürfel in Zwiebel anrösten und vor dem Servieren gemeinsam mit gehackten Kräutern auf den fertigen Auflauf streuen.