

Kartoffelaufbau mit Camembert

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
600 g Äpfel
400 g Camembert
3 Eier
300 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer, Paprika



Zubereitung:

- Die Kartoffeln in der Schale gar kochen.
- Danach pellen und in Scheiben schneiden.
- Scheiben salzen und Pfeffern.
- Äpfel schälen, entkernen und vierteln.
- Viertel in Scheiben schneiden.
- Den Camembert ebenfalls in Scheiben schneiden.
- Eine Auflaufform leicht einfetten.
- Die Scheiben abwechselnd aufrecht (etwas schräg) in die Auflaufform schichten.
- Eier und Schlagsahne gut verrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und ordentlich Paprika abschmecken.
- Abgeschmecktes über die geschichtete Form gießen.
- Bei 200° C etwa 45 – 55 Minuten überbacken.