

Eachtlingauflauf

Dauer: Schnell Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



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.