

Kartoffelauflauf mit Schwarzwälder Schinken



**Aufzucht, Mast &
Verarbeitung in
BADEN-WÜRTTEMBERG**



SIE BRAUCHEN:

- 200 g Schwarzwälder Schinken von SCHWARZWALDHOF
- 1 haselnussgroßes Stück Butter
- 1 kleiner Becher Schmand
- 250 g geriebener Käse
- 200 ml Vollmilch
- Salz
- Pfeffer
- 750 g mehlig-e Kartoffeln

Rezept für 4 Personen

Zuerst die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Auflaufform mit Butter einfetten und abwechselnd eine Schicht Kartoffeln und eine Schicht Schwarzwälder Schinken hineinlegen. Jede Schicht ein wenig salzen und pfeffern. Mit einer Kartoffelschicht abschließen.

Abschließend Schmand und Milch darüber gießen und den geriebenen Käse auf den Kartoffeln verteilen. Mit Butterflocken bestreuen und im Ofen bei 175°C ca. 45-55 Minuten backen.

Schwarzwaldhof
Fleisch und Wurstwaren GmbH
Waldshuter Str. 37 | 78176 Blumberg
Telefon: +49 (0) 7702 - 531-0
Mail: info@schwarzwaldhof.de

