Auflauf Surprise

Kartoffelgratin mit Lende

für 4 Personen

Zutaten

1kg Kartoffeln, 1kg Möhren, 800g Lende, 4 Zwiebeln, 80 Butter, 500ml Sahne, 4 Eier, 4 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Pfeffer, 3 Prisen Muskatnuß, 150g geriebener Käse

Zubereitung

1. Kartoffeln und Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden
2. Zwiebeln fein würfeln
3. Zwiebeln in der Hälfte der Butter andünsten
4. Möhren und Kartoffeln zugeben und mit 2 Teelöffeln Salz und einem Teelöffel Pfeffer würzen
5. alles zusammen etwa 10 Minuten dünsten
6. Auflaufform buttern
7. den Backofen auf 175°C vorheizen
8. Lende in 1cm dicke Scheiben schneiden
9. die Lendenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in der restlichen Butter scharf anbraten
10. eine Schicht Kartoffel-Möhrengemisch in die Auflaufform geben
11. die Hälfte des Käses darüber geben
12. nun die Lendenscheiben darin gleichmäßig verteilen
13. das restliche Kartoffeln-Möhrengemisch und den restlichen Käse darüber verteilen
14. Eier mit Sahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und den Gratin damit übergießen
15. den Gratin im Ofen etwa 60 Minuten überbacken

Zeitbedarf

2 Stunden