

3 Hauptspeisen

3.1 Gemüseauflauf

Zutaten:

- 350 g Kartoffeln oder Nudeln gekocht
- 500 g variables Gemüse
- 1 Zwiebel
- 200 g Schinkenreste
- 3 Eier
- 0,125 Milch oder Sauerrahm
- Salz und Pfeffer
- Kräuter
- 50 g Käsereste



Zubereitung:

Auflaufform bereitstellen, die Zutaten in Schichten einlegen. Zuerst die Erdäpfel (oder Nudeln) dann die Zwiebel (gehackt oder in Ringen), dann den Schinken, zuletzt das Gemüse.

Die Eier mit der Milch verquirlen, würzen, drüber gießen. Käse drüberstreuen.

Bei 200 Grad backen, bis die Eiermilch fest ist!

Man kann Kaffee- oder Schlagobers, Creme fraiche statt der Milch oder dem Sauerrahm verwenden.