

## Frisch gekocht



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

### Erdäpfelauflauf

**40 Minuten/ aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

500 g Erdäpfel (gekocht), 50 g braune Butter, 150 g Topfen, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter für die Form, 100 g braune Butter zum Übergießen; 150 g Erdäpfel, 200 g Lauch (klein geschnitten und gedämpft), 200 ml Obers, 4 EL Parmesan (gerieben), 4 EL knusprige Speckwürfel.

Für die Kräutersauce: 100 g Joghurt, 100 g Sauerrahm, frische Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Koriander), Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft.

Außerdem: 4 knusprige Speckscheiben, 150 g wilder Brokkoli (gedämpft); 1 Zwiebel, Mehl, Paprikapulver, Pflanzenöl zum Frittieren.

### Zubereitung

Den Kürbis schälen, in 1 cm-Würfel schneiden und in Salzwasser bissfest kochen. Die gekochten Erdäpfel ausdampfen lassen. Noch heiß pressen und warm mit dem Topfen und den Eidottern vermischen. Das geschlagene Eiklar unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Einlage die restlichen Erdäpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Wasser-Obers-Gemisch weich kochen. Den Lauch klein schneiden und dämpfen. Eine Auflaufform ausbuttern und eine dünne Schicht Erdäpfelmasse darin verteilen. Mit gekochten Erdäpfelscheiben und gedämpftem Lauch auslegen, mit Parmesan und Speckwürfeln belegen. Mit der restlichen Erdäpfelmasse bestreichen. Im Rohr bei 170 °C 20 bis 25 Minuten backen. Nach der halben Backzeit mit brauner Butter übergießen.

Für die Kräutersauce alle Zutaten vermischen.

Für die Röstzwiebel die Zwiebel in dünne Ringe schneiden. In einem Gemisch aus Mehl und Paprikapulver wälzen und in heißem Pflanzenöl frittieren, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Erdäpfelauflauf mit den Röstzwiebeln, knusprigen Speckscheiben, Brokkoli und Kräutersauce servieren.

