

## Kartoffelauflauf mit Erbsen und Möhren

500 g mehligkochende Kartoffeln

Salz

100 g Möhren

1 EL Öl

50 g TK-Erbsen

2 Eier

1/8 l Milch

Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

50 g frisch geriebener Butterkäse

Außerdem: 1 Auflaufform (ca. 20 x 30 cm);  
weiche Butter und Semmelbrösel für die Form

### Zubereitung

Die Form buttern, mit Semmelbröseln  
ausstreuen. Die Kartoffeln schälen und in einem  
Topf mit wenig Salzwasser in ca. 15 Min.  
zugedeckt gar kochen. Anschließend abgießen.  
Backofen auf 180° vorheizen. Möhren putzen,  
schälen und klein würfeln. Das Öl in einem Topf

erhitzen und Erbsen und Möhren darin zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. dünsten. Eier trennen. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe, Milch, Pfeffer, Muskat und 1 TL Salz verrühren.

Heiße Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Eigelb-Milch und Gemüse unterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Gemüse-Kartoffelbrei heben und diesen in die Form füllen. Käse aufstreuen. Den Auflauf im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 35 Min. backen.

