

# Kartoffelauflauf mit Erbsen und Möhren

## Zutaten:

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.