

# Bärlauch-Erdäpfel-Auflauf

## Zutaten:

- 1 Handvoll Bärlauch
- 1/2 kg Erdäpfel
- 200 g Sauerrahm
- 200 g Joghurt
- 3 Eier
- Paprikapulver
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer



## Zubereitung:

- Die geschälten Erdäpfel in feine Stifte schneiden, leicht salzen und kurz ziehen lassen. Bärlauch klein schneiden.
- Sauerrahm, Joghurt, Eier und Gewürze verquirlen. Bärlauch darunter mischen, Erdäpfel dazugeben und in einer Backform verteilen.
- Bei 180 °C ca. 45 min. backen.

*Dieses Rezept stammt aus dem „Stammtisch für die kreative Küche“.*