

Auflauf aus Kartoffeln und Gurke

Zutaten:

E ½ - Kartoffeln (ca. 500 g), **E** Gurke (ca. 300 g), **E** 1 EL Honig, **E** 2 EL Pinien (20 g),
E 3 Eier, **E** 50 ml Sahne, **E** 1 EL Olivenöl
M 1 Knoblauchzehe, **M** 2 TL Kapern, **M** 1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
W ¾ TL Salz,
H 2 EL schwarze Oliven(ca. 30 g), **H** ein Spritzer Zitronensaft
F 150 gr. Schafskäse, **F** 6 Blätter Basilikum

Vorbereitung:

- E** Kartoffeln schälen und in Scheiben hobeln
- E** Gurke in Scheiben hobeln
- M** Knoblauchzehe schälen und in Scheiben hobeln. Anschließend in Stifte, dann in feine Würfel schneiden
- F** Schafskäse zerbröseln
- F** Basilikum fein hacken

Eine Auflaufform mit Olivenöl auspinseln.

Zubereitung:

- E** In die mit Olivenöl ausgespielte Auflaufform die Hälfte der Kartoffeln geben. Die Gurke hineingeben und mit einer Schicht Kartoffeln bedecken.
- M** Knoblauch und Kapern darüber verteilen.
- W** Mit reichlich Salz würzen.
- H** Oliven in die Form geben.
- F** Mit dem zerbröselten Schafskäse bestreuen.

Für den Guß:

- E** Eier, Honig und Sahne in einer Schüssel miteinander verquirlen,
 - M** mit etwas frisch geriebener Muskatnuss und
 - W** einer Prise Salz würzen.
 - H** Zitronensaft und
 - F** das gehackte Basilikum dazugeben. Nochmals alles gut miteinander verrühren
- und über den Auflauf gießen.
- F** Den Auflauf bei 180°C Umluft, für 25 – 35 Minuten im Ofen backen.