

Französische Erdäpfel



Foto: Barbara Pheby - Fotolia.com

Zubereitung:

1. Für die **französischen Erdäpfel** zuerst Tomaten, Erdäpfel, Paprika, Geselchtes, Eier und Käse in Scheiben schneiden. In einer gefetteten Auflaufform diese Zutaten abwechselnd übereinander schichten.
2. Rahm und Eier zu einer Masse versprudeln und darüber gießen. Ca. 30 Minuten im Rohr bei 180°C Ober- und Unterhitze backen lassen.
3. Nach 25 Minuten kann eventuell etwas Petersilie darüber gestreut werden.
4. Die **französischen Erdäpfel** auf Tellern anrichten und heiß servieren.

Tipp:

Erdäpfelfans werden dieses französische Erdäpfel Rezept lieben!

Empfohlene Beilagen:

Salat

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Hauptspeise

Region: Frankreich

Eigenschaften: Preiswerte Küche

Zutaten:

- 700 g Erdäpfel (gekocht und kalt)
- 4 Stk. Tomaten
- 2 Stk. Paprika
- 200 g Geselchtes
- 250 g Käse (gerieben)
- 1-2 Stk. Eier (hart gekocht)
- 1/8 l Rahm
- 4 Stk. Eier