

Englischer Kartoffelauflauf

Zutaten für 12 Personen

2.250	gr.	Kartoffeln
9	rote	Zwiebeln
900	ml	Sahne
6	TL	grüne Pfefferkörner aus dem Glas
3	TL	Rosmarin, getrocknet und gehackt
		Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden bzw. hobeln.

Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Kartoffeln und Zwiebeln mischen, kräftig salzen und pfeffern und in eine Auflaufform geben.

Sahne mit den grünen Pfefferkörnern und dem Rosmarin aufkochen lassen und über die Kartoffeln und Zwiebeln gießen.

Dann im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 50 Minuten backen.