

## Majoran-Topf

1 kg gekochte Kartoffeln	in Scheiben schneiden
2 Zwiebeln (100 g)	schälen, würfeln
1 kleine Dose Tomaten	würfeln
Tomatensaft )	
3/8 L Milch )	verquirlen
2 Eier )	
Salz, Pfeffer, Muskat )	
2 Eßl. Majoran	waschen, hacken, dazugeben
180 g Hartkäse	reiben
10 g Butter	Auflaufform fetten, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Käse schichtweise einlegen, die oberste Schicht soll aus Kartoffelscheiben bestehen. Soße übergießen, im Backofen bei 200°C 30 Minuten garen

	Joule	Kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
Gesamtrezept	8.385	2.001	101 g	64 g	193 g
1 Portion	2.096	500	25 g	21 g	48 g

Mit freundlicher Unterstützung der Landwirtschaftskammer NRW

