

Kartoffelauflauf mit Quark

1 kg	Kartoffeln	Gschwelti zubereiten, auskühlen lassen, in Scheiben schneiden
450 g	Halbfettquark	in einer grossen Schüssel mischen
1 B.	Crème fraiche	
2	Eier	
1 Bd.	Oregano, geh.	
1 Bd.	Ital. Peterli, geh.	
1 Bd.	Frühlingszwiebeln, geh. Salz, Pfeffer	
150 g	Speck oder Schinken	in feinste Streifen schneiden, in einer Bratpfanne ohne Fett anbraten, die Hälfte mit der Quarkmasse mischen, die Kartoffeln ebenfalls sorgfältig daruntermischen. Alles in eine ausgebutterte Gratinform füllen. Restlichen Speck od. Schinken darüber verteilen

Backen:

Im vorgeheizten Ofen, 220°C, Mitte, ca. 25 Min.