

# KARTOFFELAUFLAUF MIT FRISCHEN NORDSEEKRABBen

Lisa Marie Tuitjer – Landgasthof Achtruper Stuben

## ZUTATEN

- 0,6 Kg frisches Porree
- 1,2 Kg Kartoffeln
- 0,36 Kg frische Krabben gepuht
- 1 L Saure Sahne
- 6 frische Eier
- 0,1 Kg Butter
- 4 Bund frischer Dill
- Muskat
- Pfeffer
- Salz

## ZUBEREITUNG

- Kartoffeln am Vortag kochen, pellen, auskühlen lassen  
es geht auch frisch gepellt
- Backofen auf 200Grad Umluft vorheizen
- Lauch waschen und in Streifen schneiden
- Kartoffeln auf einer Reibe grob in eine Schüssel raspeln
- nun das Lauch und die frischen Krabben vorsichtig unterheben
- den Dill waschen und fein hacken
- die Eier trennen und das Eiweiß zu Eisschnee schlagen
- die Eigelbe mit der Sahne verquirlen, würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat, Dill
- die Eigelbmasse unter die Kartoffel-Lauch Masse heben
- den Eischnee unter die Masse heben

Die Masse in eine gebutterte Auflaufform verteilen und im Backofen ca. 20 Min. goldbraun backen lassen.

