„Auflauf“

Zutaten:

- 1kg Pelkartoffeln
- ¼ ltr. Gemüsebrühe
- 1Bund Lauchzwiebeln
- 200g Käse in Würfeln geschnitten
- 200g Knoblauchssauce
- 8 gekochte Eier

Zubereitung:

Pelkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Gemüsebrühe aufkochen. Weiße Teile der Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und in Brühe geben. Darin ca. eine Minute ziehen lassen. Anschließend über die Kartoffeln gießen. Den Rest der Zutaten hinzugeben.