

Kartoffel-Lauch-Auflauf

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

700 g	Kartoffeln, speckig
300 g	Lauch
120 g	Parmesan
1 EL	Petersilie, gehackt
1 EL	Schnittlauch, geschnitten
	Salz, Pfeffer frisch gemahlen
	Muskatnuss
200 ml	Rahm
200 ml	Sauerrahm
3 ST	Eier

- Butter für die Form

- Zum Bestreuen:

40 g	Parmesan
30 g	Butterflocken

Herstellung:

1. Den Lauch waschen, putzen und in 0,5 cm dicke Streifen schneiden.
2. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten und grob raspeln. Käse, Kräuter, Gewürze und Lauch mit den Kartoffeln mischen.
3. Den Süßrahm und den Sauerrahm mit den Eiern verquirlen, mit der Kartoffelmasse verrühren und in eine gefettete Auflaufform füllen.
4. Die Butterflocken und den geriebenen Käse darüber verteilen.
5. Die Auflaufform mit einem Deckel oder Alufolie verschließen.
6. Im Backofen bei 200 °C ca. 60 Minuten backen, bis der Auflauf fest ist.
7. Die letzten Minuten kann der Deckel abgenommen werden, damit der Auflauf eine braune Kruste bekommt.

Tipps:

Die Garzeit richtet sich nach der Dicke des Auflaufs. Wird in flachen Formen gebacken, verkürzt sich natürlich auch die Garzeit.

