

Kartoffel-Lauch-Auflauf

Zutaten



500 Gramm Kartoffeln



2 Stangen Lauch



2 Eier



1/2 Becher Schmand

Kartoffel-Lauch-Auflauf



1 Messerspitze Muskat



1 Messerspitze Pfeffer



200 Gramm geriebener Käse



1 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Majoran

Kartoffel-Lauch-Auflauf

Zubereitung



Sauerrahm in eine Schüssel geben



Eier dazugeben



Salz in die Schüssel geben



Muskat hinzufügen

Kartoffel-Lauch-Auflauf



Pfeffer dazugeben



Majoran in die Schüssel geben



alles miteinander verrühren



Kartoffeln schälen

Kartoffel-Lauch-Auflauf



Kartoffeln fein in die Schüssel hobeln



Lauch waschen
Enden abschneiden



Lauch in feine Ringe schneiden



Lauchringe in die Schüssel geben

Kartoffel-Lauch-Auflauf



Käse in die Schüssel geben



alles gut miteinander verrühren



Kartoffel-Lauch-Masse in eine
Auflaufform geben



Deckel auf die Auflaufform legen oder
mit Alufolie abdecken

Kartoffel-Lauch-Auflauf



Backofen auf 220°C einschalten



Auflaufform mit Deckel oder Folie abdecken, in den Backofen stellen und Auflauf 45 Minuten backen



Deckel oder Folie entfernen und noch einmal 10 Minuten backen – fertig!

Guten Appetit!