

Rezept Kartoffel-Lauch- Auflauf

Dieser Kartoffel-Lauch-Auflauf ist ein einfaches, mit wenigen Zutaten auskommendes, leckeres Gericht.

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
500 g Porree
500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
400 ml süße Sahne
Salz, Pfeffer
Kerbel

Zubereitung:

Butter, Semmelbrösel zum Einfetten der Auflaufform

Das Wurzelende sowie das Dunkelgrün des Lauches abschneiden, den Lauch halbieren und unter fließendem Wasser gründlich säubern.

Anschließend den Lauch in etwas dickere Ringe schneiden.

Die Zwiebel mit der Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln.

In einer Pfanne die Butter erhitzen und zunächst die Zwiebel mit den Knoblauchwürfeln darin andünsten, anschließend die Lauchringe zugeben und erneut andünsten.

Mit der Sahne ablöschen und die Soße für den Kartoffel-Lauch-Auflauf einkochen.

Während dessen die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 200°C vorheizen und eine Auflaufform mit etwas Butter einreiben und die Semmelbrösel einstreuen.

Gut $\frac{3}{4}$ der Kartoffelscheiben in der Auflaufform verteilen und

mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Die Lauch-Soße mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ebenfalls würzen und in die Auflaufform über die Kartoffeln geben. Auf den Lauch die restlichen Kartoffeln verteilen und erneut Salz und Pfeffer überstreuen.

Den Kartoffel-Lauch-Auflauf nun für etwa 40 min in den Backofen schieben.

Die Backzeit variiert je nach Dicke der Kartoffelscheiben.

Wer möchte, kann den Kartoffel-Lauch-Auflauf noch zusätzlich mit Käse bestreuen.

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)

[Zurück zu Regionales](#)