

Rezept Auflauf

Lauch-Kartoffel

Zutaten:

1 Lauchstange
2 Scheiben oder Tranchen gekochten Schinken
400 g mehlig Kartoffeln (Typ Bintje, Agria, Laura)
250 g Quark (Vollfettstufe 40%)
150 g feingeriebener Emmentaler, Greyerzer, Comté oder Bergkäse
1 EL Butter
frisch gemahlene Meersalz
frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Backrohr auf 220° C vorheizen.
Die Kartoffeln waschen und schälen.

Den Lauch waschen, putzen, das Wurzelende abschneiden, die äußere Schicht entfernen und alles Grüne entfernen.

Lauch und Kartoffeln während 15 Minuten in Salzwasser kochen.
Das Gemüse in ein Küchensieb abseihen, kurz abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Gratinform ausbuttern.
Den Quark würzen und mit einem Schneebesen geschmeidig rühren und über das Gemüse gießen.

Mit Schinken belegen und mit Käse bestreuen.

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)