

Kartoffel-Porree-Auflauf

mit Speckkruste

Bio Kochbox KW 20



Kartoffel-Porree-Auflauf mit Speckkruste



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 400 g Kartoffeln
- 1 Porree
- 80 g Speckstreifen
- 150 ml Sahne
- 1 Ei

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Porree waschen und in Ringe schneiden. Kartoffeln und Porree in eine gefettete Form schichten. Sahne und Ei verrühren, würzen und darüber gießen. Speck oben verteilen. 35–40 Minuten backen, bis alles goldbraun ist.