

Kartoffel-Porree -Auflauf

Bio Kochbox KW 43



Kartoffel-Porree

-Auflauf



MENGENHINWEIS:

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

Für 2 Portionen:

- 500 g Kartoffeln
- 500 g Porree
- 275 ml Sahne
- 275 ml Milch
- 1 großer Apfel
- 80 g Bergkäse

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen, abtropfen lassen, in 0,5 cm breite Stücke schneiden. Sahne und Milch mit 1 TL Salz, Pfeffer und Muskat herzhaft würzen und langsam erwärmen. Kartoffeln zur Sahnemischung geben, kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten leise kochen lassen. Lauch 2 Minuten vor Ende der Garzeit zu den Kartoffeln geben.

Den Ofen auf 200° vorheizen. Apfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel quer in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Apfelstückchen und $\frac{3}{4}$ des Käses vorsichtig unter die Kartoffel-Sahne-Mischung heben. In einer Auflaufform verteilen und mit restlichem Käse bestreuen. Im Backofen bei 200° auf der 2. Schiene von oben 10 Minuten backen.

Auflauf aus dem Backofen nehmen, mit gemahlenem Pfeffer bestreuen und sofort servieren