

Lisas Lauch-Kartoffelauflauf

- 1 kg festkochende Kartoffeln (z.B. Selma)
- 500 g Lauch
- Etwas Öl zum Anbraten
- 200 g geriebener Käse
- frische oder getrocknete Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian, Oregano oder Bohnenkraut)
- 1 Becher Sahne
- Fett für die Form
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen in Scheiben schneiden. Lauch in feine Scheiben schneiden, waschen und in etwas Öl kurz andünsten. Kräuter fein hacken.

Eine Auflaufform einfetten, abwechselnd Kartoffeln, Lauch, Thymian und Käse schichten und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Oberste Lage mit Käse abschließen. Zum Schluss ein Becher Sahne darüber gießen. 1 Stunde bei 180-200°C im Backofen backen.

Dazu passt: Fleisch, vegetarische Köchle, Tofu, Würstchen, Gemüse aller Art, oder einfach ein Salat.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de