

KARTOFFEL-LAUCH-AUFLAUF MIT PETERSILIENWURZEL

Das benötigt Ihr für 2 - 3 Portionen...

Kartoffeln (vorwiegend festkochend)	800 g
Stangen Lauch	2
große Petersilienwurzel	1
Rapsöl	1 EL
Sahne	200 ml
Milch	100 ml
Gemüsebrühe	100 ml
Kümmel, gemahlen	1/2 TL
Paprikapulver edelsüß	1 TL
Salz & Pfeffer aus der Mühle	
Gruyère oder ein anderer Käse	100 g

Außerdem:

1 Auflaufform (ca. 25 x 18 cm)

So wirds gemacht:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln.

Reste-Tipp: Du hast noch gekochte Kartoffeln vom Vortag? Dann schneide sie einfach in dickere Scheiben, das habe ich hier auch gemacht.

Lauchstangen oben und unten kürzen wie nötig und dann längs halbieren. Die Blätter immer gut zusammenhalten und dann unter kaltem Wasser abspülen, auch in den Zwischenräumen.

Die Petersilienwurzel einfach nur dünn schälen und in feine Scheiben schneiden oder sogar hobeln.

Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Auflaufform etwas mit Öl einfetten und Lauch, Kartoffel- und Petersilienwurzelscheiben nach Belieben hineinlegen bzw. schichten. Ich bevorzuge ein klares Streifenmuster: Lauch, Kartoffeln, Petersilienwurzel, Kartoffeln, Lauch.

Sahne, Milch und Gemüsebrühe musst du jetzt nur mit den Gewürzen verrühren und über das Gemüse geben. Tipp: Die Mischung darf ruhig ein kleines bisschen versalzen schmecken. Die Kartoffeln nehmen beim Garen viel Salz auf und am Ende wundert man sich oft, dass der Auflauf fad schmeckt. Daher lieber eine Prise zu viel als zu wenig.

Ab in den Ofen mit dem Auflauf – auf mittlerer Schiene soll er jetzt ca. 40 Minuten backen.

Jetzt hast Du Zeit den himmlisch leckeren Gruyère zu reiben und alles aufzuräumen.

10 Min. vor Ende der Garzeit (check ruhig einmal, wie weit die Kartoffeln nach 30 Min. sind) streust du den Käse über den Auflauf. Gern zum Schluss ein paar Minuten bei eingeschalteter Grillfunktion gratinieren.

Dazu schmeckt ein einfacher Feldsalat mit Vinaigrette.