

Kochen mit Klaus

Kartoffel-Hackauflauf mit Lauch

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 kg Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 1 Stange Lauch, Pfeffer
- Salz, Muskatnuss, Butter, 500 g gem. Hack, 250 ml Gemüsebrühe,
- 2 EL Mehl, 250 ml Kochcreme, 1 Pck. Fix f. helle Sauce, Weißwein,
- 70 g Schinkenwürfel, 150 g gerieb. Cheddar, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse schälen. Kartoffeln in mittl. Würfel schneiden u. in heißem Salzwasser ca. 15 Min. kochen, abgießen, in eine Auflaufform geben u. mit Muskat bestreuen. Zwiebeln klein, Knobi fein würfeln. Lauch in Ringe schneiden.



2. Schinkenwürfel in heißem Öl anbraten, Hack zugen u. krümelig braten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln, Knobi u. Lauch mitbraten. Mehl einrühren, mit Brühe u. Cremefine ablöschen, Fix einrühren, aufkochen u. 15 Min. einköcheln lassen. Mit Wein verlängern bis zur gewünschten Dicke. Kräuter unterheben, alles über die Kartoffeln gießen.



3. Käse darüber verteilen u. bei 175°C ca. 30 Min im Ofen überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu einen guten Weißwein genießen!

