Kochen mit Klausi

Kartoffelauflauf mit Mett

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 800 g Kartoffeln, 800 g Mett, 2 Eier, 3 Knobizehen, 5 Zwiebeln, Senf,
- Salz, 4-5 Tomaten, Cayennepfeffer, 1 EL Majoran, 1 EL Paprika süß,
- Pfeffer, Kräuter d. Provence, Semmelbrösel, 50 g Butter, 60 g Mehl,
- ca. 750 ml Milch, Muskat, 80 g geriebener Parmesan, Öl

Zubereitung:

1. Kartoffeln in einem Dampfgarer kochen, pellen, abkühlen lassen u. in Scheiben schneiden. 2 Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Restl. Zwiebeln in Ringe, Tomaten in Scheiben schneiden.

2. Mett mit Ei, Zwiebelwürfel, Knobi, Paprikapulver, Cayennepfeffer, 1 EL Senf u. Kräutern vermengen. Mit Salz, Pfeffer würzen u. mit Semmelbrösel leicht binden. Rest Zwiebeln in Öl glasig dünsten.

3. Butter zerlassen, mit Mehl bestäuben u. anschwitzen. Nach u. nach unter ständigem Rühren Milch u. Parmesan zugeben, bis eine sämige Bèchamel entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen.

4. Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform legen, salzen, pfeffern u. mit ⅓ Bèchamel übergießen, Mett, Tomaten mit Salz u. Pfeffer gewürzt u. Zwiebeln darauf schichten, mit restl. Bèchamel bedecken u. im vorgeh. Ofen bei 180°C ca. 35-40 Min. backen.

Tipp des Chaoten: Dazu einen grünen Salat genießen!

Erstellt von Klausi am 10.11.2018