

Kartoffel-Auflauf mit Schinken

Für 2 Personen:

4 Kartoffeln	200 g Schinken (Rind)	1 Zwiebel
1 EL Butter	Salz, Pfeffer	3 EL Butter
3 EL Mehl	0.5 TL Salz	500 ml Milch
300 g gerieb. Käse		

Den Backofen auf 200°C vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden.

Den Schinken in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Hälfte der Kartoffeln auf dem Boden der Form verteilen. Darüber die Zwiebelringe und den Schinken schichten. Mit den restlichen Kartoffeln abdecken.

Die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl und Salz mit dem Schneebesen einrühren, dann unablässig eine Minute langiterrühren. Die Milch eingießen und aufkochen lassen, dabei ständig rühren. Herdplatte ausschalten, den geriebenen Käse einrühren und schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen.

Den Topfinhalt über dem Auflauf verteilen, die Form mit Alufolie abdecken und 60 Minuten backen lassen.

NN am 07. Februar 2025