

Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Speck

Für 4 Personen:

| | | |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| 1 kg Kartoffeln, festk. | 2 Stangen Lauch | 1 Stiel Rosmarin |
| Salz | 3 EL Butter | Pfeffer |
| Paprikapulver | 2 EL Mehl | 125 ml Gemüsebrühe |
| 200 ml Milch | 100 g Gouda | 1 Bund Schnittlauch |
| 8 Scheiben Speck | | |

Kartoffeln gründlich abbrausen. Lauch putzen, abbrausen und in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln fein hacken.

Kartoffeln in Salzwasser 20 Minuten weich garen. Abgießen, ausdampfen, Schalen abziehen und etwas abkühlen lassen.

In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Lauch zugeben und 3-5 Minuten andünsten.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Die übrige Butter in einem Topf erhitzen. Mehl darüberstäuben und unter Rühren hell anrösten.

Gemüsebrühe und Milch nach und nach unterrühren und 5 Minuten köcheln, bis eine sämige Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Auflaufform fetten. Kartoffeln in Scheiben schneiden, den Käse reiben.

Kartoffeln, Rosmarin, Lauch und die Hälfte Käse mischen und in die Form geben.

Mit Kartoffelscheiben abschließen. Soße darüber gießen.

Mit dem übrigen Käse bestreuen. Im Ofen, auf der mittleren Schiene, bei 160-180 Grad Ober- und Unterhitze, etwa 20 Minuten goldbraun überbacken (Auflauf in den ersten 10 Minuten evtl. abdecken).

Die Speckscheiben in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Auflauf aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Schnittlauch abbrausen, trocken-schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Auflauf mit Schnittlauch und Speckscheiben anrichten und servieren.

Tipp:

Der Auflauf wird vegan, wenn Käse, Butter und Milch durch entsprechende Produkte wie Margarine, Hafer- oder Sojadrink und veganen Käse ersetzt werden. Der Speck kann durch geröstete Nüsse z.

B. Walnüsse ersetzt werden. Diese nach dem Backen mit dem Schnittlauch auf den Auflauf streuen. Wer mag, kann den Speck auch zuerst anbraten und den Lauch im Speckfett braten.

Martin Gehrlein am 11. März 2025