

Kartoffeln Rezepte

Kartoffel Auflauf

Anzahl: 6 Personen Gattung: Gemüse, Backofen

1	Bund	Frühlingszwiebeln			fest kochende Kartoffel
1		Knoblauchzehe	3	Essl.	Butterschmalz
100	g	Durchwachsener	40	g	Mehl
		Räucherspeck	300	ml	Milch
400	g	- (in dünnen Scheiben)	300	ml	Gemüsebrühe
2		Gemischtes Hackfleisch			Muskatnuss (frisch gerieben)
		Dose/n Pizzatomaten (à 400 g)	2	Essl.	Zitronensaft (evtl. mehr)
1	Teel.	Salz und Pfeffer	125	g	Mozzarella (gewürfelt)
1,20	kg	Getrockneter Oregano	40	g	Parmesan (frisch gerieben)
		Große vorwiegend			

1. Frühlingszwiebeln putzen, in 12 cm dicke Ringe schneiden. Knoblauch durchpressen. Speck würfeln, bei milder Hitze braten. Frühlingszwiebeln und Knoblauch kurz mit braten. Hackfleisch zugeben und krümelig braten. Pizzatomaten zugeben, aufkochen und offen 15 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Oregano kräftig würzen.

2. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, in kochendem Salzwasser 1 Min. kochen, abgiessen, abschrecken und in einem Geschirrtuch trocknen.

3. Butterschmalz zerlassen. Mehl darin anschwitzen. Milch und Brühe zugiessen, 5 Min. bei kleiner Hitze kochen, mit Muskat und Zitronensaft würzen. Hälfte Bechamelsauce in eine flache Auflaufform giessen. 13 Kartoffeln darauf schichten, mit der Hälfte der Hacksauce bedecken, wieder Kartoffeln, Hacksauce und Kartoffeln aufschichten, mit restlicher Bechamel begiessen, beide Käse darauf streuen.

4. Im heissen Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 1 Std. backen, noch 10 Min. ruhenlassen.