

Schon
probiert?



Kartoffel-Lauch- Auflauf

tegut...

gute Lebensmittel

HAUPTGERICHT

SCHON PROBIERT?

Kartoffel-Lauch-Auflauf

ZUTATEN für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln
(vorwiegend festkochend)
500 g Lauch
250 g Frankfurter Würstchen (Glas)
250 g Schlagsahne
150 ml Milch
1 Ei (L)
50 g Gratinkäse (geraspelt)

Muskatnuss (gerieben)
Salz
Pfeffer (aus der Mühle)

Außerdem:
Auflaufform (ca. 20 x 30 cm),
Backpapier



- deftig
- unkompliziert

- 1 Kartoffeln schälen, in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Lauch waschen, trocknen, putzen, in Röllchen schneiden. Würstchen in Scheiben schneiden. Alles in die gefettete Auflaufform schichten.
- 2 Sahne mit Milch, Ei, Käse verrühren, mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer würzen.
- 3 Guss auf dem Auflauf verteilen, im 180 Grad heißen Ofen auf mittlerer Schiene 50–60 Min. backen, bis die Kartoffeln gut durchgegart sind – evtl. gegen Ende mit Backpapier abdecken.

Schmeckt gut dazu: frischer Blattsalat

✓ **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 30 Min.
GARZEIT 50–60 Min.

TIPPS AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

Mal eben schnell ausgetauscht!

Sind noch Reste im Kühlschrank? Auch mit kleinen Speckwürfeln, Kochschinken, Bacon oder Cabanossi schmeckt unser Auflauf wunderbar würzig.

Schneller fertig

Bereiten Sie unser Rezept mit vorgegarten Kartoffeln zu – so verkürzt sich die Garzeit auf ca. 30 Minuten.



Die haben Biss!

Ideal für unseren schnellen Auflauf sind die knackigen Frankfurter Würstchen unserer Marke mit dem tegut... Reinheitsversprechen. Sie werden aus deutschem Schweinefleisch im zarten Schafssaitling hergestellt und über Buchenholz geräuchert. Die Würstchen schmecken auch super traditionell mit Senf im Brötchen, zu Kartoffelsalat oder als Einlage in Suppen und Eintöpfen.



tegut...
Kochwerkstatt



Viele weitere tegut... Rezepte finden Sie hier.

tegut... Kundenbetreuung
0800 / 000 22 33

Mo.–Fr. 8–18 Uhr
(kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)