

Kartoffelauflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Kartoffeln, 300 gr gekochter Schinken, 100 gr Butter, 2 Knoblauchzehen, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 400 gr Gouda, 1 Becher Süße Sahne.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, Kochschinken in Streifen schneiden, Knoblauch hacken.

Käse in dünne Scheiben oder noch besser gestifteten Käse kaufen.

Die Zubereitung:

Eine passende Auflaufform mit der Butter ausreiben. Die Kartoffelscheiben in die Form schichten und die Schinkenstreifen wahllos dazwischen legen. Die Kartoffelschichten lagenweise mit Salz und Pfeffer würzen (Vorsicht mit dem Salz, der Schinken ist auch schon gesalzen) Dann besser nachsalzen... Den gehackten Knoblauch zwischen die Lagen streuen. Wenn die Form gefüllt ist, die Kartoffeln mit dem Käse abdecken. Den Käse mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und die Sahne über den Käse gießen. Die Form offen in den vorgeheizten Backofen bei ca. 160-180°C ca. 80 Minuten backen.

Zu dem sehr würzigen Auflauf schmeckt ein grüner Salat oder auch Krautsalat. Der Käsebelag darf ruhig
braun gebacken werden.