

# Kasseler-Auflauf mit Kartoffeln und Lauch



**XXX** Lecker

## Zutaten (für 4 Portionen)

Für die Soße

- 180 g Lauchzwiebeln
- 30 g Butter
- 20 g Mehl
- 150 g Sahne
- 150 g saure Sahne
- 250 ml Gemüsebrühe
- 150 g Gruyère
- Pfeffer
- Muskatnuss

Für den Auflauf

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 200 g Lauch
- 750 g Kasseler Koteletts, ausgelöst
- 1 Handvoll Petersilie

## Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 105 kcal
- 8 g Eiweiß
- 5 g Fett
- 7 g Kohlenhydrate

**Zeitaufwand: 50 Min. + 30 - 40 Min. Backzeit**

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten weich garen.
2. Für die Soße Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Lauchzwiebeln darin andünsten. Mit Mehl bestäuben. Sahne und saure Sahne sowie Brühe unterrühren, dazugeben und die Soße 3-4 Minuten köcheln lassen.
3. Gruyère reiben und 100 g zur Soße geben. Vom Herd nehmen und mit Pfeffer sowie Muskatnuss würzen, beiseitestellen.
4. Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden.
5. Backofen auf 200 °C 4D Heißluft vorheizen. Auflaufform einfetten.
6. Kartoffeln abschrecken, pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kasseler ebenfalls in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden.
7. Kartoffeln und Kasseler fächerförmig in die Auflaufform schichten. Lauchringe darauf verteilen und Käsesoße darüber gießen. Mit restlichem Gruyère bestreuen und im heißen Ofen 30-40 Minuten backen.
8. Petersilie hacken und vor dem Servieren über den Auflauf streuen.



REISER RÄT

Sie können die Frühlingszwiebeln durch Zwiebeln ersetzen und anstelle des Lauchs lässt sich der Auflauf auch mit jeglichem anderen Gemüse oder frischen Kräutern zubereiten.

