

# Kartoffel-Käse-Auflauf

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe » Vegetarische Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 8 gr. Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 200g Schlagsahne
- » 150g Porree
- » 150g alter Gouda

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und mehrmals dicht an dicht bis etwa zur Hälfte einschneiden. In eine ofenfeste Form setzen. Etwas Salz darüber streuen und mit der Sahne begießen. Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 175°C zunächst ca. 30min garen.

2. Porree in Stücke schneiden und 2-3 mal tief einschneiden. Porree mit in die Form setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse reiben und auf das Gemüse streuen. Den Auflauf weitere etwa 20min bei gleicher Temperatur goldbraun überbacken.

Tip: Statt Gouda kann auch Greyerzer, Brie oder Camembert verwendet werden.

Nährwerte: 460kcal/E20g/F27g/KH39g pro Portion

angelegt am: 21.06.2003

Rezept-Nr: 377

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke