

Kartoffel-Lauch-Auflauf (2 Portionen)

Dauer: 65 Minuten

Zutaten:

Lauch aus deiner Kiste
400g Kartoffeln, festkochend
3 EL Mandelsplitter
3 EL gehackte Petersilie
280 ml (Hafer-)Sahne
100 ml (Hafer-)Milch
1 EL Zitronensaft
3 EL Hefeflocken
½ TL Muskatnusspulver
1 TL Salz
1 TL Kartoffelstärke mit 2 EL Wasser anrühren
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Lauch in 5mm große Ringe schneiden, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten kochen. Danach abgießen und 100ml Kochwasser auffangen. Kartoffeln schälen und in 5mm große Scheiben schneiden. Sahne, Milch, 100ml Kochwasser in einem Topf aufkochen lassen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Zitronensaft einrühren und abschmecken. Kartoffeln und Lauch in die Auflaufform geben, mit der Sahnesoße übergießen und gut vermengen. Für 40-45 Minuten im Ofen backen, in den letzten 5 Minuten die Mandelsplitter darüber geben und mitbacken. Mit Petersilie bestreut servieren.

