

Porree-Kartoffel-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln – 800 g Porree – 300 ml Milch – ¼ TL Muskat – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Den Lauch in schmale Ringe schneiden und waschen
- Kartoffeln schälen und in kochendem Wasser garen (sie dürfen ruhig noch etwas Biss haben). Anschließend in dünne Scheiben schneiden
- In eine gefettete Auflaufform eine Lage Kartoffeln und Porree schichten und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Zutaten weiter übereinander schichten bis alles verbraucht ist
- Milch darüber gießen und im Ofen bei 200°C etwa 30 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

