

Herzhafter Kartoffelauflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

850 gr festkochende Kartoffeln, 100 gr Schinkenspeck, 1 Gemüsezwiebel, 1 Esslöffel Butter, 1 Esslöffel Weizenmehl, 300 ml Gemüsebrühe, 200 gr Philadelphia Doppelrahm, 0,5 Bund Majoran, 0,5 Bund Schnittlauch.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln mit Schale kochen. Schinkenspeck würfeln, die Zwiebel schälen und grob hacken.

Die Zubereitung:

Butter in einem Topf erhitzen, Schinkenspeck und Zwiebeln darin anbraten. Anschließend mit Mehl bestäuben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Kurz aufkochen lassen. Philadelphia bei milder Hitze unter Rühren in der Sauce schmelzen lassen und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln pellen, in Achtel schneiden und salzen. Die Kräuter hacken. Kartoffeln, Philadelphia Sauce und Kräuter in eine Auflaufform schichten und 10-15 Minuten im Ofen auf der mittleren Schiene backen. Mit Kräuter bestreut servieren.