

Rezept

Bauern-Auflauf

Ein Rezept von Bauern-Auflauf, am 20.04.2024

Zutaten

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	1 Stange Lauch
500 g Champignons	100 g rohe Schinkenwürfel (Kühltheke)
½ l Milch	Salz
Pfeffer	Muskatnuss
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine große flache Auflaufform einfetten.

2. Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben hobeln. Lauch putzen, längs aufschlitzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Champignons säubern und in Scheiben schneiden.

3. Champignons und Lauch mit Kartoffeln in die Form einschichten, zwischen die Lagen Schinkenwürfel streuen.

4. Die Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, über das Gemüse gießen. Den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 35-45 Min. backen.