

Bunter Kartoffelaufbau

- 400 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Porreestange
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 100 g Käse (Emmentaler), geriebener
- 1 Becher Schlagsahne
- 100 g Schinken, gekochter
- Salz und Pfeffer
- Fett für die Form
- Muskat, geriebener
- n. B. Kräuter nach Wahl

Die rohen Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und den Porree säubern - mit Wasser abspülen. Zwiebeln und Porree in feine Ringe schneiden und kurz andünsten. Den Knoblauch in Scheiben schneiden und in zerlassener Butter anbraten. Schinken würfeln. Die gefettete Auflaufform abwechselnd mit Kartoffeln, Zwiebelringen, Porreeringen, Knoblauchscheiben, Kräutern und den Schinkenwürfeln aufschichten. Die Gewürze mit der Schlagsahne verrühren und über den Auflauf gießen. Das Ganze mit dem geriebenen Emmentaler bestreuen.

Anschließend bei 225°C im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen, bis der Käse braun (nach Wunsch) gebacken ist. Heiß servieren.