

Kartoffel-Möhren-Auflauf

Gratin mit Sahnesoße und Schinken

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

**Für die Brat-/Auflaufform
(24 x 32 cm):**

Fett

Zutaten:

800 g kleine, festkochende
Kartoffeln
400 g dicke Möhren
150 g gekochter Schinken in
Scheiben
etwa 1 Knoblauchzehe
250 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
200 g Schlagsahne
150 ml Milch
100 g geriebener Gouda
1 ½ TL Salz
½ gestr. TL gemahlene
Muskatnuss
½ gestr. TL Paprikapulver
rosenscharf
gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Kartoffeln und Möhren schälen und in 3 mm dünne Scheiben hobeln. Schinken in 2 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Zubereiten:

Kartoffel-, Möhrenscheiben und Schinkenstreifen dachziegelartig abwechselnd in Reihen eng nebeneinander in die Form schichten. Crème fraîche mit Gustin verrühren, Schlagsahne, Milch, **25 g** Gouda, Knoblauch und Gewürze unterrühren und gleichmäßig darübergießen. Restlichen Käse aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Min.

Auflauf noch 10 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zum Auflauf einen gemischten Blattsalat.
- Bestreuen Sie den Auflauf vor dem Servieren mit gehackten Kräutern.

