



Kartoffel-Lauch-Gratin

mit knusprigen Pankobröseln



40-50min



2 Personen

Gut drauf? Auflauf! Es hat schon seinen Grund, warum Kartoffelgratin zu den Klassikern unter den Comfort-Foods zählt: Es ist unkompliziert zu kochen, noch unkomplizierter zu essen, und während der Auflauf im Ofen der goldbraunen Vollendung entgegenschlummert, kann man fix die Küche aufräumen. So bleibt am Ende genügend Zeit für Nachtisch und einen entspannten Abend auf der Couch.

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 50g Panko-Paniermehl ¹

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Milch ²
- 1TL Senf ³
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- Sparschäler
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 641kcal, Fett 35.5g, Kohlenhydrate 55.8g, Eiweiß 22.1g



1. Kartoffeln vorkochen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend Wasser für die **Kartoffeln** und den **Lauch** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden, dann mit der **½ des Brühgewürzes** ins kochende Wasser geben und ca. 5Min. vorgaren.



4. Auflauf backen

Die **Kartoffeln** und den **Lauch** mit der **Sauce** vermengen und in eine mittelgroße Auflaufform geben. Den **restlichen Käse** darüberstreuen und den **Auflauf** im Ofen ca. 15Min. backen.



2. Lauch garen

Währenddessen den **Lauch** quer in feine Ringe schneiden. Nach ca. 5Min. Kochzeit den **Lauch** zu den **Kartoffeln** ins kochende Wasser geben und beides weitere ca. 3Min. garen, dann in ein Sieb abgießen.



5. Panko rösten

Nach ca. 15Min. Backzeit **¼ des Panko** über den **Auflauf** streuen, die Hitze auf 230°C Umluft erhöhen (oder die Grillfunktion des Ofens zuschalten) und den **Auflauf** weitere 5-8Min. auf der oberen Schiene backen, bis das **Panko** goldbraun ist. Den **Auflauf** aus dem Ofen nehmen und ca. 5Min. ruhen lassen, dann servieren.



3. Sauce anrühren

Die **Crème fraîche** mit **⅔ des Käses**, dem **restlichen Brühgewürz**, 1TL Senf und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und 2EL Milch einrühren, um die **Sauce** etwas flüssiger zu machen. (Siehe auch Schritt 6.)



6. Grüne Flecken

Die Sauce für unseren Auflauf hat eine vornehme Blässe. Wenn dir das zu langweilig ist, dann kannst du ein paar frische Kräuter kleinschneiden und unterrühren – Schnittlauch oder Petersilie eignen sich besonders gut.