

Kartoffel-Gemüse-Auflauf

Zutaten:

600g festkochende Kartoffeln
2 Möhren
1 Zucchini
Salz und Pfeffer
200g Porree
2 Zwiebeln
Mehl
200 ml Sahne
150 ml Brühe
50g Schinkenspeckwürfel
1 El gehackte Petersilie
1 EL gehackter Majoran
Muskat
2 Eigelbe
Gouda

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen. Möhren und Zucchini waschen, und in Scheiben schneiden. Die Möhren kurz vorgaren. Den Porree in Ringe schneiden und mit der Zucchini kurz zu den Möhren geben. Abschrecken und abtropfen lassen. Zwiebeln würfeln und andünsten. Das Mehl dazugeben und anschwitzen. Mit Sahne und Brühe angießen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Speckwürfel und Kräuter dazugeben und würzen. Kartoffeln anbraten und mit dem Gemüse in eine Auflaufform geben. Eigelbe in die Soße geben und über den Auflauf geben. Käse darüber streuen und im Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

