Cremiger Kartoffelauflauf mit Schinken

Das die einfachsten Rezepte gleichzeitig auch die besten sind, beweist dieser wunderbare cremige Kartoffelauflauf mit Schinken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

4 Stk.	Kartoffeln (rohe)
200 g	Schinken
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter (für die Form)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
3 EL	Butter
3 EL	Mehl
0.5 TL	Salz
500 ml	Milch
300 g	Käse (geriebenen)

Zubereitung

1. Für den cremigen Kartoffelauflauf mit Schinken zuerst das Backrohr auf 200 Grad vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Kartoffeln schälen und in schmale Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Den Schinken in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Die Hälfte der Kartoffeln auf dem Boden der Form verteilen. Darüber die Zwiebelringe und den Schinken einschichten. Mit den restlichen Kartoffeln abdecken.

3. Die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl und Salz mit dem Schneebesen einrühren, dann unablässig eine Minute lang weiterrühren. Die Milch eingießen und aufkochen lassen, dabei

ständig rühren. Herdplatte ausschalten, den geriebenen Käse einrühren und schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen.

4. Den Topfinhalt über dem Auflauf verteilen, die Form mit Alufolie abdecken und rund 90 Minuten backen lassen.

Tipp

Man kann den cremigen Kartoffelauflauf mit Schinken nach Belieben abwandeln, zum Beispiel mit frischen Kräutern, Gemüse oder Faschiertem.