Lauch-Schinken-Auflauf

Der Lauch-Schinken-Auflauf mit Käse überbacken ist ein perfektes und einfaches Gericht zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

800 g	Lauch
200 g	Kochschinken
1 Handvoll	frische Petersilie
200 g	Sauerrahm
2 Stk.	Eier
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
200 g	Käse (Bergkäse, Emmetaler, Gouda, etc.)
	Öl (für die Form)

Zubereitung

1. Für den **Lauch-Schinken-Auflauf** den den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform oder ofenfeste Pfanne mit etwas Öl einfetten. Den Lauch gründlich putzen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten vorgaren. Anschließend gut abtropfen lassen und in die Auflaufform legen.

2. Jetzt den Kochschinken fein würfeln und zusammen mit der Hälfte vom geriebenen **Käse** über dem Lauch verteilen. Petersilie fein hacken und mit Ei, Sauerrham verrühren. Die Mischung kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen und gleichmäßig über den Lauch gießen.

3. Den Auflauf im heißen Ofen zirka 20 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und appetitlich goldbraun ist. Direkt servieren heiß und genießen!

Tipp