

Kartoffel-Auflauf mit Birnen und Lauchzwiebeln

Für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln, festk.	1 Bund Lauchzwiebeln	2 Birnen
Zitronensaft	Salz	Pfeffer
Muskatnuss	2 EL Butter	2 EL Mehl
125 ml Gemüsebrühe	250 ml Milch	100 g Gouda
1 Bund Schnittlauch		

Außerdem:

8 Sch. Bacon

Kartoffeln schälen und abbrausen. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und kleinschneiden. Birnen vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Birnen mit etwas Zitronensaft beträufeln. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen. Abgießen, ausdampfen und etwas abkühlen lassen.

In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Lauchzwiebeln darin ca. 1-2 Minuten andünsten.

Anschließend etwas abkühlen lassen.

Übrige Butter in einem Topf erhitzen. Mehl darüberstäuben und unter Rühren hell anrösten.

Gemüsebrühe und Milch nach und nach unterrühren und ca. 5 Minuten köcheln, bis eine sämige Soße entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Eine Auflaufform fetten. Kartoffeln in Scheiben schneiden, den Käse reiben.

Kartoffeln, Lauchzwiebeln und Birnen mischen und in die Form geben. Soße darübergießen. Mit dem Käse bestreuen. Im Ofen, auf der mittleren Schiene, bei 160-180 Grad Ober- und Unterhitze, etwa 30 Minuten goldbraun überbacken (Auflauf in den ersten 10-15 Minuten evtl. abdecken).

Die Speckscheiben in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Auflauf aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.

Auflauf mit Schnittlauch und Speckscheiben anrichten und servieren.

Tipp:

Der Auflauf wird vegan, wenn Käse, Butter und Milch durch entsprechende Produkte wie Margarine, Hafer- oder Sojadrink und veganen Käse ersetzt werden.

Martin Gehrlein am 11. Dezember 2023