



## Kartoffel-Auflauf mit Kasseler und Käse

### Zutaten:

Für 4 Personen benötigen Sie:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Stangen (ca. 500 g) Porree (Lauch)
- 4 Stück Kasseler (ohne Knochen)
- Fett für die Form
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 30 g. Butter oder Margarine
- 30 g Mehl
- 3/8 l Milch
- 125 g Schlagsahne
- 1 - 2 EL körniger Senf
- Salz
- weißer Pfeffer
- 100 g mittelalter Gouda-Käse
- etwas Petersilie zum garnieren

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Min. garen. (mit Schale)

In der Zwischenzeit Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kasseler in Stücke schneiden. Kartoffeln abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln in Spalten schneiden.

Kartoffeln und Kasseler in eine gefettete Auflaufform füllen.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Für die Soße Fett erhitzen. Zwiebel und Porree andünsten. Mehl darüberstäuben und anschwitzen. Mit Milch und Sahne unter Rühren ablöschen, aufkochen. Senf unterrühren. Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 5 Min. köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.

Soße abschmecken und über den Auflauf geben. Käse grob reiben und gleichmäßig darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 20-25 Minuten überbacken. Evtl. mit etwas Petersilie garnieren.

Dazu ein kühles Bier servieren.