

# KARTOFFEL-LAUCH-AUFLAUF MIT HACKFLEISCH UND KÄSE ÜBERBACKEN

Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 50 Min. | 6  
Personen



Dieser Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Hackfleisch schmeckt bei schlechtem Wetter besonders lecker, da er einfach

gute Laune macht. Der Auflauf ist super einfach zu kochen und das perfekte Gericht für die ganze Familie .  
Unbedingt ausprobieren!

## Schritt 1

Vom Lauch das Grün und die Wurzel abschneiden. Lauchstange am oberen Drittel einschneiden und die äußere Hülle entfernen. Lauch vorwaschen und anschließend in eine Schüssel mit Wasser geben und möglichen Sand mit den Fingern entfernen. Danach in feine Ringe schneiden und zur Seite stellen.

## Schritt 2

Kartoffeln schälen und auf einer [Mandoline\\*](#) aufhobeln.

## Schritt 3

Sahne und Milch in einen Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und geriebene Muskatnuss ebenfalls hinzugeben und auf den Herd zum erhitzen stellen.

## Schritt 4

Pflanzenöl in einem [Bräter\\*](#) oder Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin leicht anbraten. Lauch hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und umrühren. Bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis der Lauch zusammengefallen ist. Danach den Deckel entfernen und so lange weiterbraten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Danach die Lauch-Hack-Mischung in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.

## Schritt 5

Die Hälfte der Kartoffeln in dem gleichen Bräter oder einer gefetteten Auflaufform verteilen, diese salzen und pfeffern und darüber die Lauch-Hackmischung verteilen. Anschließend die andere Hälfte der Kartoffelscheiben darauf verteilen.

Die heiße Sahne-Milch-Mischung über die Kartoffeln gießen. Rosmarinweig entfernen. Edamer und Parmesan über den Auflauf hobeln.

Auflauf mit geschlossenem Deckel bei 180°C Umluft für 30 Minuten in den Ofen stellen. Danach den Deckel entfernen und Auflauf für weitere 20 Minuten im Ofen backen, bis er schön goldgelb ist.

## Schritt 6

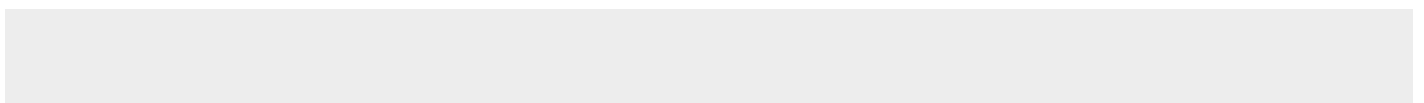
Auflauf aus dem Ofen nehmen und auf dem Teller anrichten. Fertig ist der leckere Kartoffel-Lauch-Auflauf. Guten Appetit!

Probiert auch diese schnelle [Zucchinipfanne](#) aus!

\* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

### [Meine Pfannen und Töpfe\\*](#)

#### **Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Hackfleisch und Käse überbacken**



## Tipps

Hat die Auflaufform keinen Deckel, kann einfach Alufolie oder Backpapier zum Garen im Ofen verwendet werden.

Für die vegetarische Variante des Auflaufs einfach das Hack weglassen, schmeckt auch ohne prima.

## Rezept für 6 Personen:

- 5 Stangen Lauch
- 1,5 Kg (Gewicht geschälter Kartoffeln, ungeschält ca. 1,9 Kg)
- ca. 400 ml Sahne
- ca. 400 ml Milch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zweig Rosmarin
- Muskatnuss
- Pflanzenöl
- 600 g Rinderhack
- etwa 100 g geriebenen Käse (z.B. Gouda, Edamer, Comte)
- etwa 20 g Parmesan
- Pflanzenöl zum Braten

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.2 / 5. Anzahl der Bewertungen 99

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

## [Meine Feierabendküche\\*](#)