


Kartoffelauflauf.

 **30 Min.**  **80 Min.**  **einfach**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für 1 rechteckige Auflaufform (ca. 29 x 22 cm):

kg vorwiegend
festkochende Kartoffeln

EL Sonnenblumenöl

Salz & Pfeffer

TL Butter

Knoblauchzehe

g Speck oder Bacon in
Streifen (z.B. Naturgut)

g Camembert (z.B. Petit
Paris)

TL Kräuter der Provence

Bund Schnittlauch

Bund Petersilie

EL Olivenöl (z.B. Naturgut)

EL Crème fraîche

EL Milch

Zubereitung:

- 1 Die Kartoffeln kräftig waschen und ggf. abbürsten. Dann in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen, jede Scheibe sollte etwas abbekommen.
- 2 Eine große Auflaufform mit Butter einfetten. Knoblauchzehe halbieren und die Form damit kräftig auswischen. Backofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen.
- 3 Speckscheiben halbieren.
- 4 Camembert auspacken, in die Mitte der Form legen und die Kartoffelscheiben sowie den Speck drumherum verteilen. **Tipp:** Es sieht besonders schön aus, wenn man die Kartoffel- und Speck-Scheiben aufrecht hinstellt und fächerartig nebeneinander anrichtet – erst ein bis zwei Kartoffelscheiben, dann ein Stück Speck, dann wieder Kartoffelscheiben, dann wieder Speck und so weiter. Das geht einfacher, wenn du die Form auf einer Seite anhebst und sie so in eine schräge Position bringst.
- 5 Die Oberseite des Camemberts ein paar mal mit einem spitzen Messer einschneiden und mit Kräutern der Provence bestreuen.

Kartoffelauflauf.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

6 Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schütteln, fein hacken und mit dem Olivenöl, Crème fraîche und Milch mischen. Anschließend alles über dem Auflauf verteilen – Käse dabei aussparen. Form mit Backpapier oder Alufolie oder einem passenden (ofenfesten) Deckel abdecken und den Auflauf ca. 50 Min. backen. Abdeckung 10 Min. vor Ende entfernen.

7 Auflauf am besten noch in der Form auf den Tisch stellen, sodass sich jeder bedienen kann. Vorher den Käse mehrfach anstechen.

Tipp: Wegen des Camemberts ist es nicht ratsam, den Auflauf wieder aufzuwärmen – das bekommt dem Käse nicht gut. Man kann aber gut am Vortag alles vorbereiten, abdecken, in den Kühlschrank stellen und dann am nächsten Tag in den Ofen schieben.