

Süßkartoffelauflauf

Zutaten | 2 Portionen

600 g	Süßkartoffeln
1 Stange	Porree/Lauch (ca. 200g)
125 g	Gouda
15 g	Butter zum Ausfetten
200 ml	Sahne
15 g	Butter
2 TL	italienische Kräuter
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitungszeit: 25 Min., Backzeit 40 Min.

Zubereitung:

- Die Süßkartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln.
- Den Lauch putzen, gründlich waschen und in sehr schmale Ringe schneiden.
- Käse reiben.
- Eine kleine Auflaufform ausbuttern.
- Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Sahne in einen kleinen Topf geben, erhitzen, die Butter darin schmelzen und mit den Kräutern bzw. Gewürzen abschmecken, kurz aufkochen.
- Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
- 1/3 der Süßkartoffelscheiben wie Fischeschuppen bodenbedeckend in die Form schichten.
- Darüber gleichmäßig 1/3 der Lauchringe verteilen und mit 1/3 der Sahnesauce übergießen.
- Die restlichen Süßkartoffeln und Porreeringe noch 2-mal auf die gleiche Weise schichten, wieder jeweils 1/3 der Sauce darüber verteilen.
- Zum Abschluss mit geriebenem Käse bestreuen.
- Das Gratin im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene überbacken.
- Fertig ist das Gratin, wenn der Käse appetitlich goldbraun aussieht.

Tipp:

Knoblauchfans dürfen gerne zusätzlich mit Knoblauch würzen

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 589 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
859 kcal	48,9 g	80,2 g	23,2 g	726 mg