

## Comfort Food zum Feierabend: 12 köstliche Kartoffelaufläufe



Vielleicht Suppe, Püree oder Reibekuchen? Nein, nein, heute gibt es die Kartoffel im Auflauf! Mal mit ganz viel Gemüse, mal mit würziger Wurst aus Spanien - aber immer wohltuend gut.

Und weil wir einfach so verliebt sind in die runde Knolle, haben wir unter acht grandiose Bloggerrezepte noch zusätzlich zwei unserer Rezepte geschmuggelt. Aber wir müssen vorwarnen: Unser Kartoffelfieber ist höchst ansteckend!

### Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

So klassisch, so einfach, so gut. Kartoffeln und Brokkoli mit Sahne, Ei und Muskat - das ist Soulfood für kalte Tage. Bei Ela gibt es sonntags einen typisch deutschen Auflauf, der Kindheitserinnerungen weckt. Eben einen Auflauf, der rundum für wohligwarme Gefühle sorgt. [Zum Rezept](#)

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [www.springlane.de/magazin](http://www.springlane.de/magazin)



[Kartoffel-Brokkoli-Auflauf](#) © Ela | Transglobal Pan Party

### Kartoffelgratin mit Bier und frischer Petersilie

Wie lockt man Männer an den Tisch, wenn kein Fleisch im Spiel ist? Es muss die ultimative Wunderwaffe ran: Bier. Das gibt's bei Saskia natürlich nicht einfach zum Trinken, sondern kommt direkt mit in den Auflauf. Dadurch wird es extra würzig. Und so kannst du dir auch sonst viel Chichi im Gratin sparen. Kartoffeln, Zwiebeln, Butter und Petersilie machen den Auflauf rund. [Zum Rezept](#)

## Comfort Food zum Feierabend: 12 köstliche Kartoffelaufläufe



Kartoffelauflauf mit Bier © Saskia in der Au | Foodlikers

### **Kartoffelauflauf mit Hack und Anis-Rotkohl-Salat**

Bei Rafik gibt's Kartoffelauflauf auf Libanesisch. Und das heißt, die Knolle kommt nicht als Scheibe in die Form, sondern als cremiger Kartoffelstampf, der übrigens mit Paniermehl bestreut wird statt mit Käse. Aber noch viel wichtiger: In Sachen Gewürze wird selbstverständlich nicht geizt. Kreuzkümmel und Zimt sorgen für die nötige Prise Orient. [Zum Rezept](#)



Kartoffelauflauf mit Hack und Anis-Rotkohl-Salat © Rafik Halabi | Bistro Badia

### **Chorizo-Tortilla mit Süßkartoffeln**

Draußen ist es grau und kalt? Dann hätte Christine da eine Idee, wie du dir etwas Sonnenschein auf den Teller zauberst. Mit spanischer Tortilla à la Christine. Denn statt klassischen Kartoffeln kommen Süßkartoffeln mit in die Ofenform und verleihen der Tortilla eine feine Geschmacksnote und vor allem eine prächtige Farbe. Als Kontrast zur Süße gesellt sich noch würzige Chorizo mit dazu. [Zum Rezept](#)

## Comfort Food zum Feierabend: 12 köstliche Kartoffelaufläufe



Chorizo-Tortilla mit Süßkartoffeln © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Kartoffel-Käse-Strudel

Wer sagt denn, dass die Kartoffeln immer direkt in die Ofenform müssen? Mach's doch mal wie Catrin und back sie im Strudelteig. Als versteckten Auflauf sozusagen. So kannst du dein Kartoffelgratin im Teigmantel übrigens auch auf der Hand und to go genießen. [Zum Rezept](#)



Kartoffel-Käse-Strudel © Catrin Neumayer | CookingCatrin

### Kartoffelgratin im Kürbis

Mmmhh ... so schmeckt der Herbst! Kartoffeln, Kürbis, Käse, Weißwein, Muskat, Speck, Knoblauch - müssen wir eigentlich noch mehr sagen? Mariola packt einfach alles zusammen direkt in den Kürbis. Für noch mehr Aroma! [Zum Rezept](#)



## Comfort Food zum Feierabend: 12 köstliche Kartoffelaufläufe

Kartoffelgratin im Kürbis © Mariola Boensch | Mari e Ola

### Süßkartoffelgratin

Bei Daniela ist zum Mittag schon mal schnelle Küche angesagt. Aber das heißt nicht langweilig und vor allem nicht fettiges Fast Food. Klar, Käse und Sahne sind auch mit im Spiel - aber man muss sich ja auch ein wenig gönnen können. Aber was noch viel wichtiger ist: Danielas schnelles Sattmacher-Gratin ist auch noch einfach gemacht. [Zum Rezept](#)



Süßkartoffelgratin © Daniela Luginsland | ulla trulla backt und bastelt

### Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Kohlrabi

Hier präsentiert sich die Knolle von ihrer deftigen Seite. Unter einer milden Goudakruste haben es sich Kartoffeln, Kohlrabi und Hackfleisch gemütlich gemacht. [Zum Rezept](#)



Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Kohlrabi

### Veganer Shepherd's Pie

Unten ein kunterbuntes Gemüseallerlei und oben eine cremige Schicht Kartoffel-Sellerie-Stampf. Klingt das herrlich oder klingt das herrlich? Unsere Empfehlung: Lass die Teller weg, setz die Ofenform mitten auf den Tisch und löffel den Kartoffel-Pie mit deinen Lieben direkt aus der Form. [Zum Rezept](#)

## Comfort Food zum Feierabend: 12 köstliche Kartoffelaufläufe



Veganer Shepherd's Pie © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Exotisches Süßkartoffel-Gratin mit Kokosnuss-Sauce

Nicht nur optisch ein Hingucker, sondern auch geschmacklich top: Hübsch gestapelte Süßkartoffeln werden mit einer cremigen Kokossauce zum Wohlfühlessen der exotischen Art. [Zum Rezept](#)



Exotisches Süßkartoffel-Gratin mit Kokosnuss-Sauce

### Deftiges Spitzkohlg gratin mit Cabanossi und Kartoffeln

Kohl und Kartoffel verstehen sich gut. Äußerst gut, um genau zu sein - und das auch in der Auflaufform. Zusammen mit der würzigen Knoblauchwurst Cabanossi machen sie aber ebenfalls eine gute Figur. Denn dann wird es richtig schön deftig und aromatisch. [Zum Rezept](#)



Deftiges Spitzkohlg gratin mit Cabanossi und Kartoffeln

### Französisches Kartoffelgratin

Was sollen wir sagen - die Franzosen können einfach nicht ohne ihren Wein. Und auch nicht ohne ihren Käse. Kein Wunder also, dass sie sonst nicht viel brauchen, um ein Kartoffelgratin vom Allerfeinsten zu zaubern. Die Vorbereitung ist also simpel und schnell gemacht. Die meiste Arbeit hat der Ofen. [Zum Rezept](#)

## Comfort Food zum Feierabend: 12 köstliche Kartoffelaufläufe



Französisches Kartoffelgratin