

Kartoffelpüree-Auflauf mit Speck und Cheddar

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
120 g Sour Cream
60 g Butter
60 ml Milch
1 Teelöffel Hühnerbrühe
1/2 Teelöffel Knoblauchpulver
25 g Parmesan
150 g Cheddar
12 Scheiben Speck
2 Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Kartoffelstampfer oder Kartoffelpresse
Auflaufform

So würzig hast du das cremige Püree noch nie gesehen. Aromatischer Cheddar, würziger Parmesan und knuspriger Speck gesellen sich zu den feinen Knollen und verwandeln sich im Ofen zu einer knusprigen Köstlichkeit.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen.

- 2 -

Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser 20 Minuten weich garen. Kartoffeln abseihen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, beiseitestellen.

- 3 -

Speck ca. 5 Minuten knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und klein hacken. Parmesan und Cheddar reiben.

- 4 -

Butter schmelzen, in einem zweiten Topf Milch erwärmen. Kartoffelpüree mit Butter, Milch, Sour Cream, Hühnerbrühe, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer vermengen. Parmesan, 100 g Cheddar und Hälfte des Specks unterrühren.

- 5 -

Kartoffelpüree in der Auflaufform verteilen und im heißen Ofen 25 Minuten backen.

- 6 -

Frühlingszwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden.

- 7 -

Auflauf aus dem Ofen nehmen, restlichen Cheddar und Speck darauf verteilen und erneut 5 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Frühlingszwiebeln bestreuen.