

## Kasslerauflauf mit Lauch und Kartoffeln

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 2 Portionen

400 g Kassler am Stück  
2 Lauchstangen  
300 g festkochende Kartoffeln  
150 ml Sahne  
50 g Crème fraîche  
20 ml Weißwein  
200 g mittelalter Gouda  
2 Teelöffel Meerrettich  
10 ml Zitronensaft  
1 Bund Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Besonderes Zubehör

Auflaufform  
V-Hobel

Ein gut gemachtes Kartoffelgratin kann wirklich fast nichts toppen ... fast nichts! Füge dem Klassiker der Französischen Küche Lauch und Kassler hinzu und veredle die Sahnemischung mit Meerrettich. Einfach, schnell und einfach lecker! Die Zutaten schnippeln sich im Handumdrehen, wenn du einen V-Hobel im Küchenschrank hast. Kaufst du dazu noch vorgekochtes

Kassler, ist dieses traumhafte Herbst- und Wintergericht in unter 1 Stunde auf dem Tisch.

Wenn du schonmal dabei bist, mach doch 1 oder 2 Portionen mehr. Das Gratin zieht über Nacht im Kühlschrank nochmal ordentlich durch und schmeckt am nächsten Tag noch besser.

- 1 -

Lauchstangen waschen, in Ringe schneiden und 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren. Lauch nach dem Garen sofort in kaltes Wasser geben, damit er nicht nachgart.

- 2 -

Kassler in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und mit dem V-Hobel in dünne Scheiben schneiden.

- 3 -

Sahne, Crème fraîche, Weißwein, Zitronensaft und Meerrettich verrühren und in einem Topf bei starker Hitze einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

- 4 -

Ofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

- 5 -

Knoblauchzehe halbieren und Auflaufform damit einreiben. Lauch, Kassler und Kartoffeln in die Form geben, mit der Sahnemischung übergießen und geriebenen Käse gleichmäßig darüber verteilen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und für ca. 20 Minuten in den Ofen geben, bis der Käse goldbraun ist.