



## Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Käse

### Zutaten

- 1500 g Kartoffeln
- 6 Stück vegetarische Würstel
- 150 g Lauch
- 150 ml Milch
- 250 ml Schlagobers
- 5 g Thymian
- ½ TL Muskatnuss
- 50 g Cheddar Käse
- 100 g Gruyère Käse
- 2 EL Semmelbrösel
- Butter
- Öl
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Lauch waschen, in Scheiben schneiden und beiseitestellen. Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke in einen großen Topf geben und mit Wasser bedecken. Das Wasser salzen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und für zirka 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Milch und Schlagobers in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, Muskatnuss und Thymian hinzufügen. Etwa 1 Minute köcheln lassen, bis die Soße eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Vorgekochte Kartoffeln, gebratene und in Scheiben geschnittene vegetarische Würstel, geschnittenen Lauch mit der Soße in die Form geben und vermengen. Cheddar und Gruyère darüber reiben und mit Semmelbröseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C zirka 50-60 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren ungefähr 5-10 Minuten ruhen lassen.

Guten Appetit!