

## Porree-Schinken-Auflauf

(4 Portionen)

### Zutaten:

800 g große Kartoffeln

750 g Porree (Lauch)

90 g magerer, roher Schinken

4 TL (20 ml) Olivenöl

Salz & weißer Pfeffer

1 – 2 TL getrockneter Thymian

500 ml Milch (bis 1,5 % F)

4 TL Instant-Brühe

6 Eier

90 g geriebener Emmentaler (bis 30 % Fett i. Tr.)

### Zubereitung:

Geschälte Kartoffeln mit dem Pommes-Schneider in Stifte oder in feine Scheiben hobeln.

Geputzten Porree in Ringe schneiden.

Eine große beschichtete Pfanne heiß werden lassen und das Öl hineingeben.

Die Hälfte der Kartoffeln darin anbraten.

Mit Thymian würzen, Porree zufügen und unter Wenden ca. 2 Min. mitbraten.

Abschmecken und alles mit gewürfeltem Schinken mischen.

Kartoffelmischung in eine große, kalt ausgespülte Auflaufform füllen und den Rest der Kartoffeln darauf verteilen.

Milch, Eier, Instantbrühe und die Hälfte des Käses verquirlen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und über den Auflauf gießen.

Den Rest Käse darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen (200 ° C Ober/Unterhitze, 180 ° C Umluft, Stufe 3 Gas) 50 bis 60 Minuten backen.

Pro Portion: 1 F, 3 E, ½ M, 1 K, G, 10 GK

### Rezeptvariante:

Statt Porree können Sie vorgegarte Blumenkohl- oder Brokkoliröschen verwenden oder auch andere Gemüsereste vom Vortag.