Gemüse- Kartoffel Auflauf mit Raclette Käse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Ein wenig schwyzerisch, herzhaft lecker für jeden Tag

Zutaten

- 1 kg gekochte Pellkartoffeln in Scheiben
- 300 g Broccoli, geputzt, in Röschen blanchiert
- 300 g Porrèe, nur das Weiße in groben Ringen/Stücken
- 300 g kleine, weiße Champignons, geputzt, gesäubert
- 3 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 50 g geräucherter durchwachsener Speck, gewürfelt
- 150 g gekochter Schinken in Streifen
- 1-2 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Mehl
- 200 g Schlagsahne
- 1 Tl Butter
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 250 g geriebener Raclette Käse

Zubereitungsart

Schritt1

Die geschälten Pellkartoffeln in nicht zu dünne Scheiben schneiden und dicht an dicht in eine ausreichend große, gebutterte Auflaufform schichten.

Schritt2

Die Broccoli Röschen in wenig Salzwasser etwa 5 min. garen, abgießen,den Pochier Fond verwahren.

Schritt3

Die Champignons in Olivenöl scharf anbraten, Farbe nehmen lassen. Salzen pfeffern, zunächst aus

der Pfanne nehmen.

Schritt4

Den gewürfelten Speck mit der Butter in der gleichen Pfanne anbraten. Die Zwiebelwürfel und Porree Ringe dazu geben, kurz mit anschwitzen.

Schritt5

Mit dem Mehl bestäuben, glatt rühren und mit dem Broccoli Wasser und der Sahne aufgießen.

Schritt6

5 min. leise köcheln lassen und die Schinkenstreifen unterheben. 75 g von dem Raclette Käse verrühren, herzhaft abschmecken.

Schritt7

Die Broccoli Röschen und die Champignons in die Sauce geben, kurz erhitzen und über den Kartoffeln verteilen.

Schritt8

Mit dem restlichen Raclette Käse gleichmäßig bestreuen und bei 200 °C/ Umluft 30 min. ins vor geheizte Back Rohr schieben.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** schwyzerisch, unproblematish

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gemuese-kartoffel-auflauf-mit-raclette-kaese/