Überbackener Klößchen Auflauf

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Portionen

Überbackener Klößchen Auflauf

Überbackener Klößchen Auflauf

800 g Kartoffeln (in dünnen Scheiben)

1 Stange(n) Lauch (feine Ringe geschnitten)

2 Dose Menzi Suppenklößchen

200 ml Sahne

150 ml Milch

150 g Käse (gerieben)

1 Zehe(n) Knoblauch (optional)

Nach Belieben Salz / Pfeffer

Etwas McCormick Muskatnuss gemahlen

1 Esslöffel Butter für die Form

Überbackener Klößchen Auflauf

1.

Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Auflaufform mit Butter einfetten. Optional die Form mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben.

Kartoffelscheiben und Lauchringe in einer Schüssel mischen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kartoffeln, Lauch und die Klößchen gemischt in die Auflaufform geben.

Sahne und Milch verrühren, leicht salzen und pfeffern. Über den Auflauf gießen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Im Ofen etwa 50–60 min. backen, bis die Kartoffeln weich sind und der Käse goldbraun ist. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, locker mit Alufolie abdecken.