

Gemüse – Schinkenauflauf

Zutaten für 4-6 Personen:

700 g Karotten/gelbe Rüben, 500 g Erdäpfel, 1 Stange Lauch, 40 g Butter, 40 g Mehl, ¼ l Milch, 250 g geriebenen Käse, 250 g Schinken, Salz, Pfeffer, 1 Messersp. gem. Kümmel, 1 Messersp. gem. Koriander, etwas Suppenwürze, 1 Ei, gehackte Kräuter;

Zubereitung:

Karotten/gelbe Rüben schälen und in Scheiben schneiden. Erdäpfel schälen und würfelig schneiden. Zusammen in Salzwasser, Kümmel und Koriander zugedeckt 15 Minuten kochen, dann abgießen und den Gemüsesud aufheben.

Butter zerlassen, Mehl kurz mitrösten und mit Milch aufgießen. So viel Gemüsesud dazugeben und aufkochen lassen sodass eine sämige Bechamelseße entsteht.

Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und evtl. etwas Gemüsesuppenwürze gut abschmecken.

200 g geriebenen Käse und 1 Eidotter untermischen – **nicht mehr kochen lassen!**

Schinken würfelig und Lauch in Ringe schneiden, mit dem Gemüse und einem Eiklar vermischen. In eine gebutterte Auflaufform verteilen, mit der Soße begießen und dem restlichen Käse bestreuen. Einige Butterflocken darauf geben und bei 180°C etwa 35 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!