

Kartoffel-Lauch- Auflauf



200 g Kartoffeln
500 g Lauch
100 ml Gemüsebrühe
2 Eier
250 ml Milch
1 EL Mehl
Salz / Pfeffer
5 g frischer Thymian
75 g Speckwürfel

ZUTATEN
2 PORTIONE

ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH 365 MINDFUL SOMMER

Kartoffeln im Topf in Salzwasser kochen

Lauch in Ringe schneiden, Auflaufform einfetten

Gemüsebrühe, Eier, Milch und Mehl mit Salz, Pfeffer und Thymian vermengen

Lauch, Speckwürfel und Kartoffeln in der Auflaufform verteilen und mit der Eimischung übergießen

Auflauf für 20 Minuten bei 200 Grad Umluft im Backofen backen

Lasst es Euch schmecken ! Eure Mandy



Follow me
mandyhindenburg

