

Überbackene Bärlauchkartoffeln



Zutaten für ca. 10-12 Personen:

2.5 kg Frühkartoffeln (Neue Bratkartoffeln)
2 Bund Frühlingszwiebeln
2 Bund Bärlauch
4 dl Rahm
2 dl Gemüsebrühe
300 g Mozzarellawürfel
Salz, Pfeffer und Muskat
etwas Fett für die Auflaufform

Zubereitung:

Die Frühkartoffeln im Salzwasser noch knackig kochen. Mit der Schale in Scheiben schneiden und in einer Schicht in eine flache, gefettete Auflaufform geben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Den Bärlauch vorsichtig waschen, trocken tupfen, die Stiele entfernen und in feine Streifen schneiden. Zusammen mit den Frühlingszwiebeln auf den Kartoffeln verteilen.

Den Rahm aufkochen lassen und würzen Gemüsebrühe und grünem Tabasco würzen und über den Auflauf gießen. Den Mozzarella auf dem Auflauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca.20-30 Minuten überbacken, bis der Mozzarella zerlaufen ist und eine goldgelbe Farbe angenommen hat.