

Kartoffelauflauf mit Tomaten und Schinken

Herrlich duftend, mit feiner Kruste und weichen Kartoffeln in cremiger Sauce. Kartoffelauflauf mit Schinken, Tomaten und Käse gehört zu den Lieblingsgerichten meiner Kindheit. Am liebsten möchte man ihn direkt aus der Ofenform löffeln. Mein Rezept-Tipp: Die Kartoffeln in Milch vorkochen und dabei ein Lorbeerblatt hinzufügen.



Kartoffelauflauf mit Tomaten und Schinken | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Portionen): 2,5 Kilo Kartoffeln | 1,5 Liter Milch | 375 Gramm Mozzarella | 600 Gramm Tomaten | 400 Gramm gekochter Schinken | 75 Gramm Butter | 6 Esslöffel Mehl | 3 Esslöffel Salz | 400 Gramm Schmelzkäse | Lorbeerblatt



Kartoffelauflauf mit Tomaten und Schinken | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (80 Minuten): 1. Kartoffeln schälen in dicke Scheiben schneiden und zusammen mit dem Lorbeerblatt 15 Minuten in der Milch kochen. 2. Währenddessen die Tomaten waschen und das Kerngehäuse entfernen und zusammen mit dem Mozzarella und dem Schinken würfeln. 3. Ofen auf 200 Grad vorheizen. 4. Kartoffeln abschütten und dabei die Milch auffangen. Lorbeerblatt entfernen. 5. Kartoffeln, Tomaten, Mozzarella und Schinken in einer Ofenform schichten. 6. In einem Topf Butter schmelzen, dann das Mehl hinzugeben und schluckweise die Milch hinzufügen. 7. Schmelzkäse in der Sauce auflösen und die Sauce salzen. 8. Sauce über den Auflauf geben und diesen circa 45 Minuten im Ofen backen. Sollte der Auflauf oben zu dunkel werden, rechtzeitig abdecken.

Jetzt noch mehr [Aufläufe & Ofengerichte](#) wie [Griechische Moussaka](#), [Börek mit Feta & Spinat](#), [Cannelloni ricotta e spinaci](#), [Griechische Spanakopita](#) und [Griechisches Pastitsio](#) sowie weitere [Kartoffelgerichte](#) wie [Kartoffelgratin](#) und mehr [Hausmannskost-Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 813 Kalorien | 36 Gramm Fett | 82,6 Gramm Kohlenhydrate | 38,8 Gramm Eiweiß