Herzhafter Auflauf

Zutaten:

4 mittelgroße Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
400 g kurze Makkaroni, Salz
Butter für die Form
400 g grob geriebener Gschmackiger
150 ml Sahne
1 Bund gehackte Petersilie
Salz
Pfeffer
Nach Belieben: 2 Äpfel oder 2 – 3 Zwiebeln

Zubereitung:

Die geschälten, in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln und die Makkaroni getrennt in Salzwasser knapp gar kochen (oder Reste vom Vortag nehmen). In ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

Kartoffeln, Makkaroni und den Gschmackigen lagenweise in eine gebutterte Auflaufform geben (oberste Lage Käse).
Für den Guss die Sahne mit den Gewürzen und der Petersilie mischen und über den Auflauf gießen.

Im vorgeheizten Ofen bei 170° C überbacken, bis der Käse schön verschmolzen ist. Herausnehmen und nach Belieben mit frisch gekochten Apfelschnitzen servieren.

Zwiebelliebhaber verzichten auf den Guss und überschmelzen das Gericht mit in reichlich Butter gerösteten Zwiebeln.

Käsesauce zum Überbacken

Zutaten:

100 g Gschmackiger
75 g Butter
75 g Mehl
1/2 l Milch
1/4 l Gemüsebrühe
1/8 l süße Sahne
1 Eigelb
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze zubereiten. Langsam, unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen, die Milch und die Brühe zugießen und auf kleiner Flamme 15 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und den geriebenen Käse unterrühren. Mit dem Eigelb legieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne steif schlagen und locker unter die Sauce ziehen. Zum Schluß mit frisch geriebenem Muskat überstäuben.

Diese Sauce eignet sich hervorragend zum Überbacken von Gemüse, Fleisch oder Fisch.

Gutes Gelingen und
Gesegneten Appetit
wünscht Ihnen
Ihr Käsermeister
Bruno Schilcher
und Familie

Die Rezeptidee

Rahmig · Sahnig · Einmalig

Guten Appetit mit dem

Gschmackigen

vom Schilcher

**5 feine Rezepte
vom Käsermeister
für seinen Gschmackigen**

Überreicht durch Ihr Naturkost-Fachgeschäft:

Schilcher Käsehandel · Am Bachfeld 14 · 86981 Kinsau
Tel. 08869 / 92092 · Fax 92093 · schilcherkaese@t-online.de