Lauchauflauf mit Shrimps

Kategorien: Fisch/Krustentiere, Gemüse
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

2 große Stangen Lauch (Porree)
600 g Kartoffeln
400 g Shrimps
0.50 l Milch
0.25 l Schlagobers
200 g Gouda geraspelt
1 EL Speisestärke
30 g Butter
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Milch und Schlagobers zusammen zu Kochen bringen und mit angerührter Speisestärke sämig binden.
Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen.
Den Lauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
Die Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
Beides zusammen mit den Shrimps in eine gebutterte Auflaufform geben und mit der Soße überziehen.
Mit reichlich geraspeltem Gouda bestreuen und im Ofen, mittlere Schiene bei 180°C 40 Min. fertig garen.
Hier passt am besten ein fruchtiger Riesling.