

## Schrotteln al forno

„Schrotteln“ heißt „zerkleinern“ – und das ist fast schon alles, was man über dieses Gericht wissen muss. Viel Gemüse, Kartoffeln, Speckwürfel, etwas Käse oben drüber...fertig ist ein typisches Essen aus Köln.



Die Mengenangaben des Rezeptes sind zugeschnitten auf eine Auflaufform mit einem Durchmesser von ca. 15 cm.

### Zutaten:

- 500 g Kartoffeln (festkochend)
- Salz
- Butter zum Einfetten der Auflaufform
- 3 bunte Möhren
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 3 Thymianzweige
- 50 g Räucherspeck
- 2 EL Butter
- 20 g Mehl
- 400 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 200 ml Milch
- Pfeffer
- 200 g Gouda

**Außerdem:**

- 1 Auflaufform

**Zubereitung:**

- Kartoffeln waschen, die Schalen über Kreuz rundum einritzen und mit Schale in gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten „al dente“ garen.
- Möhren und Lauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
- Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, dann das Gemüse über die Kartoffelscheiben schichten - zuerst die Möhren, dann die Lauchringe.
- Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Speck in feine Würfel schneiden.
- Butter in einem Topf erhitzen und darin Zwiebelwürfel und Speckwürfel glasig dünsten. Mehl hinzugeben und mit den Zwiebeln und Speck anschwitzen. Das Ganze mit Brühe und Milch ablöschen. Bechamelsoße kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Soße auf das Gemüse gießen, bis die Auflaufform komplett bedeckt ist.
- Ofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.
- Käse geraspelt oder in Scheiben auf dem Auflauf verteilen.
- Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen, die letzten Minuten bei Grillfunktion gratinieren.
- Schrotteln al forno aufessen – **Mahlzeit!**