Béchamel-Kartoffelauflauf

800 g Kartoffeln	Waschen und 20 Minuten in kochendem Salzwasser garen
400 g Lauch	Putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden
25 g Butter **20 g Mehl**	Butter zerlassen und Mehl kurz darin anschwitzen
200 ml Gemüsebrühe **200 ml Milch**	Unter Rühren zur Mehlschwitze geben, aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen
Salz **Pfeffer** **Muskat**	Würzen
Kartoffeln abschrecken, pellen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden.	
200 g Wiener Würstchen	In Scheiben schneiden. Mit Kartoffeln und Lauch in Auflaufform (25x15 cm) geben. Sauce darüber verteilen.
50 g geraspelten Gouda	Auflauf bestreuen

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) auf der 2. Schiene von unten ca. 20-25 Minuten backen.