

Lauch-Kartoffelgratin

Berechnet für 4-5 Personen

300 g Lauch
100 g Zwiebeln
wenig Olivenöl

Gewaschen in feine Ringe schneiden
Schälen & in feine Streifen schneiden
In eine grosse eher flache Pfanne geben, das Gemüse darin dünsten

0.5 dl Weisswein
1 dl Vollrahm
1.5 dl Milch
500 g Kartoffeln in feinen Scheiben

Das Gemüse ablöschen, Rahm, Milch & die Kartoffeln begeben
Unter stetem rühren aufkochen und kräftig (!) abschmecken

Salz
Pfeffer
Muskat
Kreuzkümmel
Frische Kräuter
150 g Fetakäse gewürfelt
4 Knoblauchzehen grob gewürfelt

Wenn die Flüssigkeit kocht, sollte sie schon leicht
abgebunden haben (einfach aufpassen dass nichts
anbrennt).
Das Ganze in eine gebutterte Gratinform geben,
mit dem Käse und dem Knoblauch belegen und bei
etwa 180°C etwa 45 Minuten backen bis die
Kartoffeln weich sind und der Gratin eine
goldbraune Kruste hat.

En Guete

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam