

WESTSCHWEIZER KARTOFFEL LAUCH GRATIN



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Carlo Bernasconi

**Zubereitungsdauer ca. 25 min. /
Für 4 Personen als Beilage oder Hauptspeise**

Zutaten:

800 g Kartoffeln
300 g Lauch
1 EL Butter
100 g Greyerzer, gerieben
100 ml Weisswein
150 ml Rahm
Butter für die Form
Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch in Ringe schneiden. Beides in der Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und eine Gratinform ausbuttern. Die Hälfte des Lauchs hineingeben, die Kartoffeln darüberschichten und mit der zweiten Hälfte des Lauchs bedecken. Den geriebenen Käse darüber verteilen und mit dem Weisswein und 100 ml Wasser übergiessen. Die Form zudecken und das Gratin im vorgeheizten Ofen etwa 1 Stunde garen lassen. Dann die Ofentemperatur auf 220 Grad erhöhen, das Gratin mit dem Rahm übergiessen und ohne Deckel weitere 15 Minuten überbacken.

Rezept: Carlo Bernasconi

Foto: Juliette Chrétien

Aus unserem Buch: Helvetia Vegetaria , Seite 27

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !