

## Rezept

# Gorgonzola-Lauch-Gratin

Ein Rezept von Gorgonzola-Lauch-Gratin, am 17.12.2025

## Zutaten

<b>1 kg</b>	vorwiegend fest kochende Kartoffeln	<b>4</b>	Stangen Lauch
<b>1</b>	Knoblauchzehe		Salz
	Pfeffer	<b>2 TL</b>	Anissamen (ersatzweise Fenchelsamen)
<b>200 g</b>	Sahne	<b>250 ml</b>	Gemüsebrühe (Instant)
<b>150 g</b>	Gorgonzola		Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren.
2. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine Auflaufform mit den Knoblauchhälften ausreiben, dann mit Butter einfetten. Den Boden mit einer Schicht Kartoffeln auslegen, darauf eine Schicht Lauch geben. Kräftig salzen und pfeffern. Anis- oder Fenchelsamen im Mörser zerstoßen und die Hälfte davon über den Lauch streuen. Restliche Kartoffeln und übrigen Lauch einschichten und schichtweise würzen, bis alles aufgebraucht ist.
3. Sahne und Gemüsebrühe verrühren, vorsichtig über die Kartoffeln gießen. Gorgonzola in sehr feine Scheiben schneiden und über das Gratin verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. offen backen, bis der Käse goldgelb wird und keine oder nur noch sehr wenig Flüssigkeit übrig ist.