

Rezept

Kartoffel-Lauch-Gratin

Ein Rezept von Kartoffel-Lauch-Gratin, am 30.05.2023

Zutaten

400 g kleine festkochende Kartoffeln	Salz
1 zarte Stange Lauch (ca. 250 g)	125 g Champignons
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Pflanzenöl	1/2 Bund Petersilie
schwarzer Pfeffer	150 g Crème fraîche
1 Ei	2 EL geriebener Parmesan
2 TL Butter	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. In kochendes Salzwasser einlegen und 5 Min. vorkochen; dann abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Den Lauch putzen, gründlich waschen, weiße und hellgrüne Teile schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Champignons putzen, abreiben und halbieren. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.

3. Den Ofen auf 220° vorheizen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauch und Zwiebel darin unter Wenden bei starker Hitze 3 Min. anbraten. Pilze und Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein schneiden. Alles mischen, salzen, pfeffern und in eine kleine gefettete Gratinform geben. Die Kartoffelscheiben in einer Lage schuppenartig drauf schichten.

4. Die Crème fraîche mit dem Ei, Salz, Pfeffer und Parmesan verrühren. Die Masse gleichmäßig über die Kartoffeln verteilen und mit Butterflöckchen belegen. Im Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 200°) 15-20 Min. goldbraun überbacken.