

Rezept

# Lauch-Kartoffel-Gratin

Ein Rezept von Lauch-Kartoffel-Gratin, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> mehligkochende Kartoffeln	<b>1 kg</b> Lauch
<b>150 g</b> gekochter Schinken (in Scheiben)	<b>100 g</b> Allgäuer Emmentaler oder Bergkäse (am Stück)
<b>1/4 l</b> Milch	<b>1</b> Knoblauchzehe
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>200 g</b> Sahne
Butter für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln. Den Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in ca. 5 mm dicke Ringe schneiden. Den Schinken klein schneiden, den Käse fein reiben.
2. Die Milch in einen Topf geben, den Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Milch aufkochen und die Kartoffeln darin zugedeckt bei schwacher Hitze 8-10 Min. kochen, bis sie weich, aber nicht durchgegart sind.
3. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen und eine große ofenfeste Form mit Butter einfetten. Die Kartoffeln mit dem Schaumlöffel aus der Milch heben und mit Lauch und Schinken mischen. Die Hälfte der Kartoffelmischung in die Form geben und mit der Hälfte des Käses bestreuen. Die restliche Kartoffelmischung darauf verteilen. Die Sahne unter die Milch rühren, nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über das Gratin gießen. Mit dem übrigen Käse bestreuen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 30 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und servieren.