

Rezept

Lauchgratin mit Kartoffeln

Ein Rezept von Lauchgratin mit Kartoffeln, am 16.09.2024

Zutaten

2 EL Butter	800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
3 Lauchstangen	Salz
Cayennepfeffer	200 g Sahne
100 ml Milch	1 Knoblauchzehe
200 g Ziegenfrischkäse	1 rote Spitzpaprika

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Eine große ofenfeste Form buttern. Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln und in der Form verteilen. Den Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden und darüberschichten. Kartoffeln und Lauch mit Salz und 1 Prise Cayennepfeffer bestreuen.
2. Sahne und Milch in einem kleinen Topf aufkochen. Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Salz und 1 Prise Cayennepfeffer würzen und über die Lauch-Kartoffel-Mischung gießen. Den Ziegenfrischkäse in kleinen Tupfen darüber verteilen.
3. Die Paprika waschen, putzen, in winzige Würfel schneiden und über den Ziegenfrischkäse streuen. Die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Das Gratin im vorgeheizten Backofen (Mitte, Umluft 160°) 35-40 Min. backen.