

Kartoffelgratin mit Lauch

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörer Noah Gnädinger aus Dübendorf)

Zutaten: (4 Pers.)

- 600 g mehlig kochende Kartoffeln
- 300 g Lauch
- 4 dl Milch
- 3 dl Rahm
- 2 Knoblauchzehen
- Reibkäse zum Bestreuen
- Salz, Muskatnuss und Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in 3mm feine Scheiben schneiden. Den Lauch in feine Streifen schneiden.

Milch und Rahm zusammen aufkochen und mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer gut würzen.

Die Kartoffel-Scheiben in die kochende Flüssigkeit geben und die Kartoffeln dabei immer wieder umrühren, bis die Masse langsam bindet.

Dann den Lauch dazugeben. Umrühren und die Gratin-Masse in eine Auflauf-Form geben. Den Gratin mit Reibkäse bestreuen und für 45 Minuten in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen schieben.