

Kartoffellauchgratin

von Christian Wenger

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.wildeisen.ch/rezepte/lauch-kartoffel-gratin>

Gewürze: Paprika, Muskatnuss, Muskatnuss

2.5 kg Kartoffeln	In Scheiben schneiden/hobeln
2.0 kg Lauch	
5.0 Stück Knoblauchzehen	Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben hobeln. Lauchstangen putzen, waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffel- und Lauch-Scheiben abwechselnd in eine große Auflaufform schichten
1.0 Liter Hafermilch	
5.0 dl Halbrahm	Mit Salz, Pfeffer und Muskat vermischen und über Kartoffel geben Untere Ofenhälfte 180-200° backen
1.0 Stück Bouillonwürfel	
200 g Reibkäse	Käse über dem Gratin verteilen und weitere 10 Min. goldbraun überbacken