Lauchgratin von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, benötigt Backofen, Fleischgericht

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Streuwürze, Salz

Ausrüstung: Grantinform

2.5 kg Lauch	den Lauch in 8-10cm lange Stücke schneiden, im siedenden Salzwasser 10 Minuten kochen, dann gut abtropfen lassen, die Hälfte des Lauches in eine gefettete Gratinform schichten
500 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden und ebenfalls die Hälfte über den Lauch verteilen.
500 g Greyerzer	reiben und die Hälfte darüberstreuen. Anschliessend den restlichen Lauch, Schinken und Käse einfüllen.
3.75 dl Halbrahm	mit Streuwürze, Pfeffer und Muskat würzen und über den Gratin giessen. Anschliessend 30-40min in der Mitte des Ofens bei 200 Grad gratinieren.

dazu passen z.B. Salzkartoffeln