

# Kartoffel-Lauch-Gratin



Serviertes Kartoffel-Lauch-Gratin

Ein Auflauf mit Kartoffeln und Lauch. Ist vegetarisch, schmeckt auch gut, aber irgendwie – fehlt doch das Fleisch, oder?

## Zutaten (für 2 Personen):

- 6–8 Kartoffeln
- 1  $\frac{1}{2}$  Stangen Lauch
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
  
- 200 ml Sahne
- 0,5 l Gemüsefond
- 125 g geriebener Goudakäse
- 50 g Butter
  
- Salz
- Pfeffer

- Muskatnuss

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit ca. 50–60 Min.



Gemüse in der Auflaufform übereinander geschichtet

Da ich meistens biologisch angebaute Kartoffeln kaufe, verwende ich die Kartoffeln meistens mit der Schale. Die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen. Das gesamte Gemüse jeweils separat in dünne Scheiben schneiden. In einer großen Auflaufform zuerst die Kartoffelscheiben am Boden anrichten. Dann die Lauchscheiben darüber geben. Schließlich noch die Schalotten- und Knoblauchscheiben.





Die Sahne-Gemüsefond-Käse-Mischung, kräftig gewürzt

In eine Schüssel die Sahne geben und dann den Gemüsefond. Schließlich noch den geriebenen Goudakäse. Kräftig mit Salz, Pfeffer und frisch gemahlener Muskatnuss würzen.



Das Gemüse in der Auflaufform, mit der Sahnemischung übergossen und Butterstückchen überzogen



Die Sahne-Gemüsefond-Käse-Mischung über das Gemüse geben, so dass der Käse darauf einheitlich verteilt ist. Wenn die Mischung nicht ausreicht, um in der Auflaufform das Gemüse zu bedecken, noch etwas mit Gemüsefond aufgießen. Dann viele Butterflocken darüber verteilen.



Das Gratin in der Auflaufform nach der Garzeit

Den Backofen auf 200 °C erhitzen. Die Auflaufform mit dem Gemüse auf mittlerer Stufe einschieben und ca. 50–60 Minuten garen. Das Gratin wird langsam ganz oben braun werden, sollte aber nicht anbrennen. Zur Kontrolle ab und zu eine Kartoffelscheibe herausnehmen und probieren, ob sie schon gar sind, dann kann man das Gratin schon vor Ende der Garzeit herausnehmen.

Das Kartoffel-Lauch-Gratin auf zwei Tellern anrichten und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.