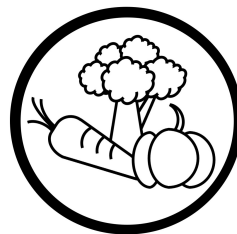


Lauch-Gratin



4 Portionen



Vorbereitung
15 Minuten



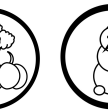
180°
30 Min



Gluten*
frei



Vegi



Saison
Winter

500g Kartoffeln (mehlig kochende)
200g Käse (Bergkäse)

Die Kartoffeln schwellen und danach schälen. In einer Gratinform leicht verdrücken und den Käse darüber raffeln.

600g Lauch
3 Äpfel (säuerlich)
2dl Apfelsaft
4dl Vollrahm

Den Lauch längst halbieren, waschen und in Streifen schneiden. Äpfel entkernen und in feine Würfel schneiden. Lauch und Äpfel in einem Wok anbraten und mit Apfelsaft ablöschen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Den Rahm dazu giessen und kurz weiter kochen.

Das Lauchgemüse über die Kartoffeln in die Gratinform giessen und im vorgeheizten Ofen bei 180° in der Mitte des Ofens 30 Minuten gratinieren.

Das Gratin lässt sich mit beliebigem Gemüse in unterschiedlichen Kombinationen herrichten. Der Rahm kann gut mit Kokosmilch ersetzt werden und wenn du dann den Käse weg lässt, hast du ein veganes Gratin.

