



Lauch-Kartoffel-Gratin

Zutaten:

*300 g Schlagsahne, 150 g Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Muskat, ½ TL Kümmel,
3 Stangen Lauch, 700 g Kartoffeln (festkochend), 50 g geriebener Bergkäse,
Fett für die Form*

Sahne und Crème fraîche miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel kräftig würzen.

Kartoffeln schälen, abspülen und in dünne Scheiben schneiden. Den geputzten Lauch ebenfalls in Scheiben schneiden. Kartoffeln und Lauch in eine große gefettete Auflaufform schichten. Die Sahnemischung darübergießen.

Im Backofen 10 min bei 190°C Umluft backen und dann den Bergkäse drüber verteilen. Weitere 20 min backen bis die Kartoffeln goldgelb und gar sind.

buffet-ok.de
Online-Shop

Biofrische - direkt zu Ihnen nach Hause

Biokisten

frisches Gemüse und Obst • Käse, Eier, Milch, Brot und Fleisch • Naturprodukte • regionale Produkte

Mittagessen

für Firmen, Büros oder Privathaushalte • Schulen und Kindergarten

Partyservice

kalte und warme Buffets • Cateringservice • Organisation und Durchführung

Bio Bistro „Café:ok“

täglich frisch gekochte Mittagessen • hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten