

# Kartoffel – Lauch – Schinken Gratin

## Zutaten für 4 Personen

1500 g Kartoffeln, fest kochend  
2 Stangen Lauch  
200 g Schinken gewürfelt  
200 ml Sahne 15 %  
150 ml Milch  
4 Eier  
1 TL Rosmarin  
3 EL Petersilie gehackt  
200 g Käse gerieben  
1 EL Pflanzenöl  
Salz und Pfeffer  
Öl für die Form  
Muskat

## Zubereitung:

Lauch halbieren, waschen, in Ringe schneiden.. Lauch mit den Schinkenwürfeln und Rosmarin in Öl anschwitzen und würzen.. Kartoffeln schälen grob raspeln.  
Auflaufform leicht einfetten Kartoffel mit Lauch-Schinkenmischung, Kräuter, Eier, mischen. Milch, Sahne erwärmen, mit Salz und Muskat würzen, die Kartoffelmasse darin unter ständigem rühren aufkochen lassen. Masse in Auflaufform geben. Mit Käse bestreuen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Ober-Unterhitze  
30-40 Minuten backen.

. [www.wittlinger-therapiezentrum.com](http://www.wittlinger-therapiezentrum.com)