

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