

# Kartoffelgratin mit Schinken,

Lauch und Comté

— Bio Kochbox KW 24



# Kartoffelgratin mit Schinken, Lauch und Comté



## MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## Für 2 Portionen:

- 500 g Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 50 g Schinken
- 150 ml Sahne
- 120 g Comté
- 1 Handvoll Schnittlauch

## Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 100 ml Milch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- Muskat

## Zubereitung:

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, trockengetupft und in dünne Scheiben gehobelt. Der Lauch wird längs eingeschnitten, sorgfältig gewaschen, geputzt, trocken geschüttelt und in feine Ringe geschnitten. Der Räucherschinken wird in Streifen geschnitten, der Käse grob gerieben, die Knoblauchzehe wird geschält und halbiert. Die Auflaufform wird zunächst mit der Knoblauchzehe ausgerieben und anschließend mit Butter gefettet. In einer Pfanne wird der Lauch sanft angeschwitzt, bis er weich wird, dann wird der Schinken kurz mit erwärmt. Sahne und Milch werden miteinander verrührt und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig gewürzt. Kartoffelscheiben, Lauch-Schinken-Mischung und Käse werden lagenweise in die Form geschichtet, immer wieder mit der Sahnemischung benetzt, bis alles aufgebraucht ist. Das Gratin wird im Ofen langsam gegart, bis die Kartoffeln weich sind und die Oberfläche tief goldbraun ist. Der Schnittlauch wird gewaschen, trocken geschüttelt und in feine Röllchen geschnitten und erst kurz vor dem Servieren über das Gratin gegeben.