

# Kartoffelgratin

mit Lauch und Speck

Bio Kochbox KW 28



# Kartoffelgratin

## mit Lauch und Speck



### MENGENHINWEIS:

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

### Für 2 Portionen:

500 g Kartoffeln  
1 Stange Lauch  
50 g Speck  
200 ml Sahne  
75 g Reibekäse

### Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer  
100 ml Milch  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter

### Zubereitung:

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, trockengetupft und in dünne Scheiben gehobelt. Der Lauch wird längs eingeschnitten, gründlich gewaschen, geputzt, trocken geschüttelt und in feine Ringe geschnitten. Der Speck wird in Streifen geschnitten, die Knoblauchzehe wird geschält und halbiert. Eine Auflaufform wird mit der Knoblauchzehe ausgerieben und anschließend gebuttert. In einer Pfanne wird der Speck ausgelassen, danach wird der Lauch hinzugegeben und weich geschmort. Kartoffelscheiben, Lauch-Speck-Mischung und Käse werden abwechselnd in die Form geschichtet. Sahne und Milch werden miteinander verrührt, mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt und darübergegossen. Das Gratin wird im Ofen gebacken, bis die Kartoffeln weich sind und die Oberfläche goldbraun ist.