

Lauch-Gratin



Zutaten

1 kg Lauch

200 g gekochter Schinken

100 g Emmentaler
200 g Creme fraiche
Muskat, Pfeffer

50 g Parmesan

Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Min. bei 220°C goldbraun überbacken.

Zubereitung

putzen, waschen, in etwas Salzwasser 6 Min. dünsten, in einem Sieb abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben

in Streifen schneiden und über den Lauch geben

Käse reiben, miteinander verrühren, würzen und über den Lauch verteilen

reiben und über den Gratin streuen