



Beilage

Gratiniertes Lauchgemüse

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr Lauch
2 dl Rahm (Vollrahm)
200 gr Greyerzer, gerieben
1 Stck Bouillonwürfel (es darf auch Fleischbouillon sein)
Butter
Aromat, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Lauch	Den Lauch putzen, die grünen Blätter entfernen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.
Bouillon	Die Lauchstücke in der kräftigen Bouillon (also wenig Wasser) knapp gar kochen. Danach die Flüssigkeit abgiessen. Würzen mit Aromat und Pfeffer aus der Mühle, wenig: Salz und Muskatnuss.
Gratinform, etwas Butter 2/3 des geriebenen Greyerzers	Die Gratinform ausbuttern und den Lauch hineingeben. Den Rahm mit 2/3 des Käses mischen und über den Lauch giessen.
1/3 Greyerzer gerieben	Den restlichen Käse darüberstreuen, mit Butterflöckli belegen und im Backofen, bei 200 Grad, überbacken.

Tip: Anstelle von Rahm könnte auch Crème fraîche verwendet werden.