



Kartoffel - Lauch - Gratin

Kartoffelaufauf oder Erdäpfel-Gratin? Für welche Bezeichnung du dich auch entscheiden magst: Schmecken tut dieser Klassiker jedenfalls immer! Den finalen Schliff verpassen die SPICEvips von BBQ Hiesenvillage ihrem Gratin mit Ländle Raclettekäse – zum Dahinschmelzen gut!

Dieses Rezept stammt von unseren SPICEvips Katrin & Roland von BBQ Hiesenvillage in Zusammenarbeit mit Spiceworld

Zutaten:

Erdäpfel-Lauchgratin:

1kg speckige Kartoffel
Bergkern Salz von S!
Schwarzes Gold von S!
Muskatnuss von S!
300g Ländle Raclettekäse natur
150ml Ländle Milch
150ml Ländle Rahm
150ml Weißwein
1 Zwiebel
1 Stange Lauch
3EL Raclette Gewürz
Butterschmalz

Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Die Erdäpfel mit Schale 15 Minuten vorkochen. Auskühlen lassen, die Schale entfernen und in Scheiben schneiden.

Lauch-Sauce:

Die Zwiebeln kleinschneiden, den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Den Lauch und die Zwiebeln in Butterschmalz anbraten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Alles gut verrühren und mit Weißwein ablöschen. Anschließend die Ländle Milch und den Ländle Rahm dazugeben und alles kurz aufkochen lassen.

Für die erste Schicht die Auflaufform ausfetten, mit Kartoffeln auslegen und etwas Lauch-Sauce drüber geben. Darauf den Ländle Raclette verteilen und mit den Raclette-Gewürzen bestreuen. Die 2. Schicht genauso ausführen.

Die Auflaufform in den Ofen geben und für ca. 1 Stunde bei 200°C backen.