

# Kartoffel-Lauch-Gratin

Einer der bekanntesten Gratins ist der Kartoffel-Lauch-Gratin. Das Rezept kann als Beilage zu einem Fleischgericht oder als vegetarische Hauptspeise zubereitet werden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

450 g	Kartoffeln (festkochende)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
250 g	Lauch
125 g	<a href="#">Champignons</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 EL	Pflanzenöl
0.5 Bündel	Petersilie
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
150 g	Crème fraîche
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
2 EL	<a href="#">Parmesan</a>
2 TL	<a href="#">Butter</a>
Nach Belieben	Fett (für die Form)
1 Stk.	<a href="#">Auflaufform</a>

## Zubereitung

1. Für den **Kartoffel-Lauch-Gratin** die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin 5 Minuten vorkochen. Abgießen und abtropfen lassen.
2. Lauch putzen, in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden und abbrausen. Champignons putzen und -

je nach Größe - halbieren oder vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

3. Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Lauch darin anschwitzen. Knoblauch und Champignons hinzufügen und anbraten.
4. Petersilie waschen, trocken schwenken, fein hacken und unterrühren. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In die Auflaufform geben und die Kartoffelscheiben dachziegelartig darüber schichten.
5. Crème fraîche mit Ei und Parmesan vermengen, salzen und pfeffern. Gleichmäßig auf den Kartoffeln verteilen. Butter in Flöckchen teilen und auf die Parmesan-Masse geben. Im Ofen ca. 15-20 Minuten überbacken. Herausnehmen und servieren.

## **Tipp**

Zum Kartoffel-Lauch-Gratin einen frischen grünen Salat servieren.