Überbackener Lauchauflauf mit Rosinen

Das Rezept für einen überbackenen Lauchauflauf mit Rosinen fällt unter die Kategorie Hauptspeise oder Vorspeise. Gewagt, aber so pfiffig und lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

2 Stangen	Lauch
1 Prise	Salz
4 EL	Rosinen
4 cl	Sherry (trockenen)
2 Stk.	Eier
200 g	Schlagobers
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
90 g	Cashewkerne
2 EL	Butter
1 TL	Currypulver

Zubereitung

1. Für den überbackenen Lauchauflauf mit Rosinen zuerst die Lauchstangen putzen. Dafür die Enden abschneiden und das Grün, was nicht mehr so schön aussieht entfernen. Die restlichen Stangen der Länge nach aufschneiden und gründlich unter fließendem Wasser abspülen. Danach den Lauch in ungefähr 10 cm lange Stücke schneiden.

2. Einen mittelgroßen Topf mit 1 l Wasser aufsetzen, diesen salzen und zum Kochen bringen. Den Lauch zugeben und 3 Minuten köcheln, danach kalt abspülen und abtropfen lassen.

3. Nun den Backofen auf 200°C vorheizen. In einer kleinen Schale Rosinen in Sherry geben

und einweichen lassen. Eier mit der Schlagobers in einer weitern Schüssel verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

4. Eine feuerfeste Form leicht ausfetten, die Lauchstücke nebeneinander hineingeben und mit der Eiersahne übergießen. In den Backofen stellen und circa 20 Minuten backen lassen.

5. In dieser Zeit die Cashewkerne hacken und in einer kleinen Pfanne anrösten. Dabei auf das Fett verzichten. Wenn es anfängt gut zu duften, dann vom Herd nehmen. Jetzt Butter dazugeben, diese schmelzen lassen und Currypulver überstreuen.

6. Die eingeweichten Rosinen dazuschütten, gut umrühren und alles zusammen auf kleiner Hitze köcheln lassen. Dieses dann über den Lauch gießen, restliche Butter oben drauf und noch mal 5 Minuten backen.

Tipp

Zum überbackenen Lauchauflauf mit Rosinen passt Reis, aber auch Stampfkartoffeln. Wer keinen Alkohol im Essen mag, nimmt naturtrüben Apfelsaft statt Sherry.