

Kartoffel-Lauch-Gratin mit Schafskäse

Wie wäre es mal wieder mit etwas Vegetarischem? Das Gratin mit Schafskäse ist ein Gedicht, da brauchst du kein Fleisch. Die Zubereitung ist einfach, das Ergebnis einfach lecker. Du kannst es als vegetarische Hauptmahlzeit oder als Beilage zu Fleischgerichten reichen.

Dazu brauchst du:

- ca. 500 g Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Scheibe Schafskäse (Feta)
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Butter
- 2 Eier
- 200 g Sahne
- 100 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Muskat



Und so machst du's:

- Kartoffeln schälen, waschen, abtrocknen und in millimeterdünne Scheiben schneiden.
- Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe (2 – 5 mm) schneiden
- Knoblauchzehe in einer Auflaufform zerdrücken und die Form damit ausreiben. Die Knoblauchreste wegwerfen.
- Mit 10 g Butter die Form einfetten.
- Die Form mit der Hälfte der Kartoffelscheiben gleichmäßig auslegen.
- Darüber die Hälfte der Lauchringe geben.
- Dann die Hälfte des Schafskäses darüber zerbröseln.
- Mit der anderen Hälfte Lauch und Käse das Ganze noch einmal.
- Als letzte Schicht die restlichen Kartoffeln darauf verteilen.
- Die Eier mit Sahne und Crème fraîche rasch aufschlagen, mit etwas Salz, Pfeffer und einem Hauch geriebener Muskatnuss würzen (vorsichtig salzen, der Käse enthält schon recht viel Salz).
- Diese Mischung über den vorbereiteten Auflauf gießen.
- Die restliche Butter als Butterflöckchen oben drauf setzen.
- In die Mitte des kalten Backofens schieben und bei 180° Umluft 30 Minuten backen.
- Hitze auf 160° Umluft herunterregeln und weitere 30 Minuten backen.
- Servieren und aufessen.