

4 Personen

500 g Lauch (Porree)
80 g Allgäuer oder Emmentaler in Scheiben
40 g Parmesan, gerieben
20 g Butter
Salz, Pfeffer



Backofen auf 225° Grad vorheizen.

1 Liter Salzwasser erhitzen. Die Wurzelenden und die dunkelgrünen Teile der Lauchstangen abschneiden, den weißen und hellgrünen Teil der Stange längs halbieren, waschen und in dem Salzwasser ca. 6 Minuten vorgaren. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Eine passende Keramikform mit etwas Butter oder Öl ausfetten, den Lauch in die Form schichten, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit den Emmentalerscheiben bedecken. Den Parmesan darüber gleichmäßig verstreuen und die Butter in Flöckchen darüber verteilen. Den Lauch auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten überbacken bis er goldbraun ist.

Der gratinierte Lauch kann als Vorspeise für 4 Personen oder als Hauptgericht für 2 Personen zusammen mit frischem / frisch aufgebackenem Baguette serviert werden.

Das Lauch-Gratin ergänzt man zum Hauptgericht am besten dadurch, dass man unter den Lauch eine Schicht vorgekochte Kartoffelscheiben in die Auflaufform legt.

Zubereitungszeit 15 Min.

Gesamtzeit

25 Min.

vegetarisch

