

Adetswiler Kartoffel-Lauch-Gratin

Adetswiler Kartoffel-Lauch-Gratin

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Dauer: 110 Min

Menu: [11.9.2019](#)

Creation: [Stefan Würsch](#)

Zutaten für 4 Personen

8 mittelgrosse, mehligkochende Kartoffeln
1 mittelgrosser Lauch, gewaschen, in Rädchen geschnitten
Streuwürze
Muskatnuss
4 dl Vollrahm
Butter

Zubereitung

Butter

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Eine Gratinform mit Butter ausstreichen und bereitstellen.

Kartoffeln waschen, schälen und an der Röstiraffel in eine Schüssel raffeln.

Lauchrädchen und Gewürze zugeben,
gut mischen und Masse in die Gratinform füllen.

Mit Vollrahm übergiessen.

Die Gratinform in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 160 Grad 90 Min. backen.