

LAUCH GRATIN

Zutaten (4 Personen)

- 1kg Lauch
- $\frac{3}{4}$ TL [Salz](#)
- 1 TL [Curry Paradise](#)
- 200g Schinken
- 200g Greyerzer
- 150ml Rahm
- 2 Prisen Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 1 Prise [Muskat](#)

Lauch längs halbieren, waschen und in zirka 8cm Lange Stücke schneiden. Salz, im Dampfkorbchen knapp weich kochen. Die Hälfte in eine mit Butter bestrichene Gratinform geben. Mit Curry Paradise würzen. Die Hälfte des in Streifen geschnittenen Schinkens und die Hälfte des geriebenen Greyerzers über den Lauch verteilen. Den restlichen Lauch dazugeben. Mit Schinken und Käse abschliessen. Für den Guss Rahm, Salz, Pfeffer und Muskat gut verrühren, über den Gratin giessen. Zirka 35 Minuten in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens gratinieren. Passt zu Salzkartoffeln

