






Cremiges Kartoffel-Lauch-Gratin mit Schinken und Schnittlauch



 Zeit gesamt
35min

 Zubereitungszeit
35min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Lauch	2 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Kochschinken	200 g
Öl	1 EL
saure Sahne	400 ml
Gouda, gerieben	250 g
Muskatnuss, gemahlen	2.5 g
Pfeffer, schwarz	
Butter	1 EL
Schnittlauch, frisch	15 g

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen und vierteln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und ca. 10–12 Min. weich garen.
2. Inzwischen Wurzelansatz vom Lauch entfernen und längs halbieren. Lauchstangen am unteren Ende halten, fächerförmig aufklappen und gründlich waschen. Anschließend leicht schräg in dünne Stücke schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und zum Strunk hin in feine Streifen schneiden. Schinken grob schneiden.
3. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel und Lauch darin ca. 5 Min. andünsten. Inzwischen in einer Schüssel saure Sahne, Käse und Muskat verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Auflaufform mit Butter einfetten. Kartoffeln in ein Sieb abgießen und mit Lauch und Schinken in die Form geben. Salzen und pfeffern, gut vermengen und Käse-Sahne-Masse darüber verteilen, sodass alles bedeckt ist. Gratin im Ofen ca. 10–15 Min. auf der obersten Schiene goldgelb überbacken.
5. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Kartoffel-Lauch-Gratin aus dem Ofen holen und mit Schnittlauch garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	729 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	36 g