

## Süßkartoffel-Lauch-Gratin

4 Süßkartoffel(n) – 2 Stangen Lauch- 2 EL Butter – 200g Gouda gerieben– 400ml Sahne – 4 TL Ital. Kräuter – Salz, Pfeffer, Öl und etwas Muskat

Die Süßkartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln oder in sehr dünne Scheiben schneiden. Den Lauch waschen und ebenfalls in schmale Ringe schneiden.

Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, die Butter darin schmelzen, mit den Kräutern, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Eine kleine Auflaufform einfetten. Etwa ein Drittel der Süßkartoffelscheiben wie Fischschuppen bodenbedeckend in die Auflaufform geben. Darüber ein Drittel der Lauchringe verteilen und mit dem selben Anteil der Sahnesoße übergießen. Die restlichen Süßkartoffelscheiben und Lauchringe auf die gleiche Art schichten. Mit geriebenem Käse überstreuen und bei 180 °C Umluft ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken.

Fertig ist das Gratin, wenn der Käse schön goldbraun ist..

Guten Appetit!



## Süßkartoffel-Lauch-Gratin

4 Süßkartoffel(n) – 2 Stangen Lauch- 2 EL Butter – 200g Gouda gerieben– 400ml Sahne – 4 TL Ital. Kräuter – Salz, Pfeffer, Öl und etwas Muskat

Die Süßkartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln oder in sehr dünne Scheiben schneiden. Den Lauch waschen und ebenfalls in schmale Ringe schneiden.

Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, die Butter darin schmelzen, mit den Kräutern, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Eine kleine Auflaufform einfetten. Etwa ein Drittel der Süßkartoffelscheiben wie Fischschuppen bodenbedeckend in die Auflaufform geben. Darüber ein Drittel der Lauchringe verteilen und mit dem selben Anteil der Sahnesoße übergießen. Die restlichen Süßkartoffelscheiben und Lauchringe auf die gleiche Art schichten. Mit geriebenem Käse überstreuen und bei 180 °C Umluft ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken.

Fertig ist das Gratin, wenn der Käse schön goldbraun ist..

Guten Appetit!

