



# LAUCH-KARTOFFELGRATIN

1 EL Margarine oder Butter

- Vier kleine oder eine mittelgroße Auflaufform einfetten.

300 g Kartoffeln  
30 g Zwiebeln  
125 g Lauch

- Die Kartoffeln schälen und hobeln.
- Die Zwiebel und den Lauch in dünne Ringe schneiden.

1 Knoblauchzehe  
80 ml Milch  
100 ml Sahne  
Gewürze: Pfeffer, Salz,  
Muskatnuss

- Den Knoblauch hacken und zusammen mit der Sahne und der Milch verrühren.
- Diese Mischung kräftig würzen.

50 g Parmesan

- Das Gemüse mit der angerührten Soße in die Auflaufformen füllen und mit Käse toppen.

- Im Backofen ca. 30 Minuten bei 220 °C Ober-/ Unterhitze backen.

