

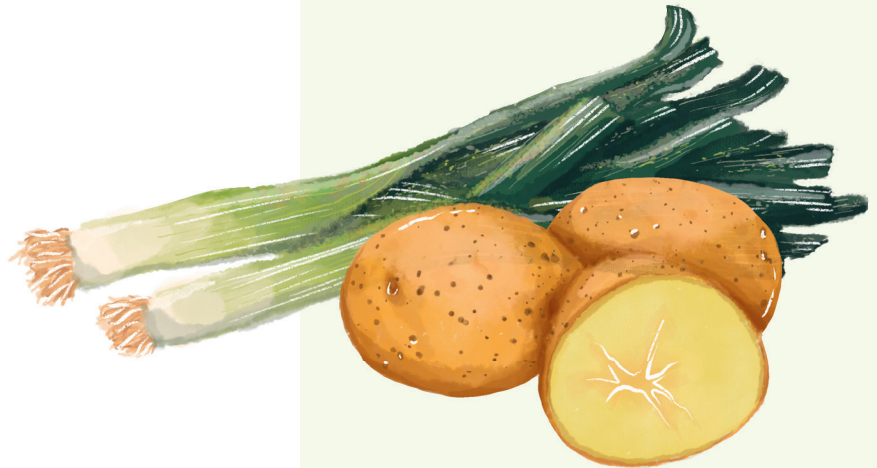
Lauch-Kartoffel-Gratin

FÜR 2-3 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 50 MINUTEN

VEGETARISCH

1 kg Kartoffeln
2 Stangen Lauch
200 ml Sahne oder Hafercuisine
150 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer und Muskat nach Belieben



Gemüse vorbereiten: Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden.

Den Auflauf vorbereiten: Die Auflaufform einfetten und abwechselnd Kartoffeln und Lauch hineinschichten.

Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und darüber gießen. Mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.

Servieren: Der Auflauf kann sofort heiß serviert werden und lässt sich auch hervorragend in Portionen schneiden zum Mitnehmen oder Einfrieren.

VORTEILE FÜR DEN SCHICHTDIENST:

Dieses Gericht ist wärmend, sättigend und ideal für kältere Tage. Es lässt sich einfach in größeren Mengen zubereiten und ist perfekt für den Schichtdienst.

- Einfach zuzubereiten und gut in Portionen aufzubewahren
- Wärmend und sättigend, perfekt für die kalte Jahreszeit
- Voller Ballaststoffe und Nährstoffe durch saisonales Gemüse