

Kartoffel-Lauch-Gratin mit Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	488 kcal/ 2032 kJ	Davon gesättige Fettsäuren:	19 g
Eiweiß:	15 g		
Kohlenhydrate:	27 g		

Zutaten für 4 Portionen :

20 g	Butter
2	Stangen Lauch, dünn geschnitten
4	Kartoffeln, mittelgroß
	Salz und Pfeffer
100 g	geriebenen Greyerzer Käse
150 ml	Schlagsahne
200 ml	Hühner- oder Gemüsebrühe
3 EL	Semmelbrösel
70 g	kalifornische Walnüsse, gehackt

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 190 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft. 170 Grad) vorheizen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze Butter schmelzen. Den geschnittenen Lauch dazu geben und braten bis dieser gar ist. Anschließend beiseite stellen.

2. Die Kartoffeln schälen und in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Den Boden einer großen Auflaufform mit einem Viertel der Kartoffelscheiben bedecken. Die Scheiben dürfen sich leicht überlappen. Die Kartoffelschicht leicht mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Viertel des gebratenen Lauchs bedecken. Anschließend etwas Greyerzer und Schlagsahne darüber verteilen. Diese Arbeitsschritte dreimal wiederholen, sodass 4 Schichten entstehen. Dabei etwas Käse zurückhalten. Anschließend die Brühe über die Schichten geben, die Auflaufform mit Alufolie bedecken und in den Ofen stellen. Den Gratin für 1 Stunde und 20 Minuten im Ofen backen.

3. Den verbliebenen Greyerzer, Semmelbrösel und die Walnüsse in einer Schale vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Gratin aus dem Ofen nehmen und mit der Mischung bedecken. Anschließend für weitere 15 Minuten ohne Abdeckung in den Ofen geben und garen.

Tipp: Für eine leichtere Variante kann man die Schlagsahne durch Milch und den Greyerzer durch fettarmen Mozzarella ersetzen.