

Kartoffel-Lauch-Gratin à la VERPOORTEN

Zutaten

Für 4 Personen

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (ca. 5 EL)

500 g fest kochende Kartoffeln

2 Stangen Lauch

Fett für die Form

250 g Sahne

2 Eier

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

100 g geriebener Käse (z.B. Gauda)



Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Lauchstangen putzen, halbieren, waschen und in dünne Halbmonde schneiden. Eine Auflaufform (28 cm lang, 20 cm breit, 6 cm hoch) einfetten und die Kartoffeln und den Lauch im Wechsel einschichten. Sahne, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Eier in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen glatt verschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse über die Kartoffeln gießen und das Gratin im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft) ca. 45 Minuten goldbraun backen. Nach 30 Minuten den geriebenen Käse über das Gratin steuern und fertig backen lassen.

Das Gratin ca. 5 Minuten bei geöffneter Ofentüre stehen lassen und dann sofort servieren.

[Link zum Rezept: Kartoffel-Lauch-Gratin à la VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de