KartoffelLauchGratin
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

400 gr festkochende Kartoffeln, 400 gr tiefgefrorener Rahmlauch, 200 ml Sahne, 4 Teelöffel Helle Soße, 0,5 Zehe Knoblauch, 160 gr geriebener Käse.

Die Vorbereitungen:

Rahmlauch auftauen, Kartoffeln in dünne (ca. 2mm!!!) Scheiben hobeln, Sahne mit sehr fein gehacktem Knoblauch und Heller Soße vermischen.

Die Zubereitung:

Rahmlauch in eine Auflaufform geben, die Kartoffelscheiben darüberschichten, mit der Sahnemischung übergießen und mit dem Käse bestreuen.

Im Backofen bei ca. 180 Grad überbacken, bis der Käse Farbe angenommen hat.

Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de