



Kartoffel-Lauch-Gratin mit Schafskäse



Zutaten

- 1 Kilo Kartoffeln (festkochend)
- 30 Gramm Teebutter
- 40 Gramm Mehl
- 400 ml Milch
- 2 Stangen Lauch
- 45 ml Henri Willig Dip "Sweet Jalapeño"
- 300 Gramm Henri Willig Schafskäse zerbröckelt

Bereidingswijze

Kartoffel-Lauch-Gratin mit Schafskäse, ein köstliches Ofengericht!

Zubereitung:

Vorbereitung:

Den Backofen auf 180° Celsius vorheizen. Das Weiße vom Lauch in halbe Ringe schneiden und gut waschen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und sie bissfest blanchieren. Die Béchamelsauce machen Sie, indem Sie die Butter in einer Pfanne schmelzen und das Mehl hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen unter Rühren kochen. Stück für Stück die Milch hinzufügen, um eine glatte Béchamelsauce zu erhalten. Legen Sie die Kartoffelscheiben in Schichten in eine Auflaufform. Gießen Sie die Béchamelsauce pro Schicht über die Kartoffeln. Geben Sie nun den süßen Jalapeño Dip über die Kartoffeln und streuen Sie die halben Lauchringe darüber. Für das Topping geben Sie den süßen Jalapeño Dip, Pfeffer und den geschmackvollen Schafskäse darüber. Im Ofen für ungefähr 30 Minuten goldbraun backen.

Mmmmh, ein auflauf zum Finger abschlecken!