



Kartoffelgratin mit Käse und Lauch zubereiten



Zutaten

- 1000 gramm Kartoffeln (festkochend)
- 30 gramm Butter
- 40 gramm Mehl
- 400 milliliter Milch
- 2 porree-Stängel
- 40 milliliter Henri Willig süßer Jalapeño-Dip
- 300 gramm Henri Willig Schafskäse in Würfeln

Zubereitung Kartoffelgratin

Haben Sie Lust auf ein köstliches Kartoffelgratin, das ein bisschen anders ist? Probieren Sie dieses Kartoffel-Lauch-Gratin mit Schafskäse von Henri Willig! Dieses Gratin kombiniert die Weichheit der Kartoffeln mit dem frischen Geschmack des Lauchs, übergossen mit einer reichhaltigen Bechamelsauce und einem pikanten Hauch von süßem Jalapeño-Dip. Eine ideale Wahl für eine herzhafte Beilage oder eine Hauptmahlzeit. Ganz gleich, ob Sie ein Rezept für ein Kartoffelgratin aus dem Ofen suchen oder etwas Neues ausprobieren möchten, diese Variante mit Käse wird Sie sicher beeindrucken!

Vorbereitung

- 1: Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius vor.
- 2: Das Weiße des Lauchs in halbe Ringe schneiden und gut waschen.
- 3: Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und al dente blanchieren.
- 4: Für die Bechamelsauce die Butter in einer Pfanne schmelzen und das Mehl hinzufügen. Alles unter Rühren mit einem Schneebesen kochen.
- 5: Die Milch nach und nach zugeben, so dass eine glatte Béchamelsauce entsteht.
- 6: Die Kartoffelscheiben schichtweise in eine Auflaufform legen. Die Bechamelsauce schichtweise über die Kartoffeln gießen.
- 7: Den süßen Jalapeño-Dip über die Kartoffeln geben und die Hälfte der Lauchringe darüber streuen.
- 8: Mit süßem Jalapeño-Dip, Pfeffer und dem charakteristischen Schafskäse belegen.
- 9: Im Backofen +- 30 Minuten goldbraun backen.

Sind Sie bereit, Ihr eigenes Kartoffelgratin mit Käse zuzubereiten?

Haben Sie unser Kartoffelgratin genossen? Dieses einfache, aber schmackhafte Gericht, angereichert mit Schafskäse von Henri Willig, passt zu jeder Gelegenheit. Lassen Sie uns wissen, wie Ihr Gratin geschmeckt hat und teilen Sie Ihre Erfahrungen mit!