



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

Vorbereitung

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

Methode:

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Das Weiße des Lauchs in halbe Ringe schneiden und gut waschen. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und al dente blanchieren. Für die Bechamelsauce die Butter in einer Pfanne schmelzen und das Mehl dazugeben. &alles mit einem Schneebesen verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Milch nach und nach dazugeben, bis eine glatte Bechamelsauce entsteht. Die Kartoffelscheiben schichtweise in einer Auflaufform anrichten. Die Bechamelsoße schichtweise über die Kartoffeln gießen. Den süßen Jalapeño-Dip über die Kartoffeln geben und die Hälfte der Lauchringe darüber streuen. Mit süßem Jalapeño-Dip, Pfeffer und dem Schafskäse bestreuen. Im Backofen +- 30 Minuten goldbraun backen.

Diesen Auflauf kann man mit den Fingern essen!