



Kartoffel-Gratin mit Lauch

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 10 g Butter
- 350 g Lauch
- 30 g Butterschmalz
- 375 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Kartoffel Gratin
- 150 g Crème fraîche
- 50 g Gouda, mittelalt

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Kartoffelscheiben dachziegelartig einschichten.
3. Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen und Lauch ca. 10 Min. dünsten.
4. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Kartoffel Gratin einrühren und zum Kochen bringen. Crème fraîche unterrühren. Lauch über die Kartoffeln geben. Gouda reiben, darüber streuen und im Backofen ca. 40 Min. backen. Dazu schmecken Schnitzel.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	28 g
Energie	386 kcal
Fett	26 g
Protein	9 g

🕒 70 Minuten

⊕ 4 Portionen