

Kartoffel-Lauch-Gemüse aus dem Ofen

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Lauch – 800 g Kartoffeln – 200 ml Weißwein – 4 EL geriebener Käse – 100 ml Gemüsebrühe – 1 Zwiebel – 1 EL Butter – 1 EL Öl – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebel schälen und würfeln
- Lauch in Streifen schneiden und waschen
- Kartoffeln waschen, schälen und in sehr feine Scheiben scheiden
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Lauch darin etwa 2 Minuten anbraten, vom Herd nehmen
- Kartoffelscheiben und Lauch abwechselnd in eine gefettete Auflaufform (mit Deckel) schichten und mit Salz und Pfeffer würzen
- Gemüsebrühe und Weißwein darüber gießen
- Den Auflauf mit Deckel etwa 45-50 Minuten bei 180°C im Ofen garen
- Den Deckel abnehmen, das Gemüse mit geriebenem Käse bestreuen und weitere 15 Minuten offen überbacken

Wir wünschen guten Appetit!

