

# Kartoffel-Gratin mit Lauch

## Für 4 Personen:

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

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

Kartoffelscheiben dachziegelartig einschichten.

Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen und Lauch ca. 10 Min. dünsten.

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.

NN am 06. November 2023