

## Kartoffel-Lauch-Gratin

**Zutaten**  
für 4 Portionen

1 kg vorgekochte Kartoffeln  
1 TL Rapsöl zum Ausstreichen der Form  
150 g Lauch  
150 g Schmand  
50 ml Milch  
1 Ei  
Meersalz  
Pfeffer  
Muskat  
50 g Emmentaler



### Zubereitung

Kartoffeln in Scheiben schneiden, in eine mit Öl ausgestrichene Form legen. Lauch waschen und in Stücke schneiden. Diese in der Pfanne mit etwas Öl andünsten und dann auf die Kartoffeln legen.

Den Schmand mit dem Ei und der Milch gut verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Käse reiben, zugeben und die Masse über die Kartoffeln gießen.

Bei 220 °C im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten überbacken.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.