

Bärlauch Kartoffelgratin

Zutaten:

500 gr. fest kochende Kartoffeln
10 gr. Butter
50 gr. Bärlauch
100 gr. Rahm (Rama Cremefine zum Kochen ist o.k.)
200 gr. Milch
Pfeffer, Salz, frisch geriebene Muskatnuss
90 gr. Greyerzer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben hobeln. Eine Auflaufform mit der Butter auspinseln. Bärlauch kurz unter fließendem Wasser abspülen, trocknen und in feine Streifen schneiden. Bärlauch mit den Kartoffeln mischen und leicht salzen. Kartoffeln dachziegelartig in die Auflaufform schichten. Rahm mit Milch mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Feingeriebener Greyerzer (es darf auch eine andere pikante Käsesorte sein) und mit der Rahm-Milch Mischung verrühren und über den Bärlauch-Kartoffelgratin giessen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° auf der mittleren Schiene ca. 35-40 Minuten goldgelb überbacken.