

Kartoffelgratin mit Bärlauch

1 kg Kartoffeln festkochend, 200 g Bärlauch, 125 g geriebener Emmentaler , 1/2 l Milch, 2 Eier, 50 g Butter, Butter für die Auflaufform, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Bärlauchblätter waschen, abtropfen lassen, 2-3 Blätter beiseite legen, die übrigen in feine Streifen schneiden. Mit den aufgehobenen Blättern eine flache Auflaufform ausreiben. Die Form mit Butter einfetten, die Kartoffelscheiben dachziegelartig hinein schichten, mit Salz und Pfeffer würzen. 75 g geriebenen Käse mit den Bärlauchstreifen vermischen und über die Kartoffelscheiben streuen. Die Milch kurz aufkochen lassen (damit sie später beim Gratinieren nicht überkocht). Wenn sie abgekühlt ist, mit den Eiern verquirlen, mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in die Auflaufform geben. Den restlichen Käse darüber streuen und den Auflauf mit Butterflöckchen besetzen. Auf der mittleren Schiene des auf 220 ° C vorgeheizten Backofens 45 Minuten backen. Dazu schmeckt Posteleinsalat oder Kopfsalat.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!