



Vrenis Kartoffelgratin mit Lauch

- 4 dl Milch
- 3 dl Rahm
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Muskatnuss,
Pfeffer
- 600 g mehligkochende
Kartoffeln
- 300 g Lauch
- Reibkäse



Milch und Rahm zusammen aufkochen, mit Knoblauch und Gewürzen abschmecken.

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, zur Milch geben und kochen bis alles bindet.

Den gewaschenen Lauch in feine Streifen schneiden und dazugeben, umrühren und in eine gebutterte Gratinform geben.

Mit Reibkäse bestreuen und 45 Min. bei 220°C gratinieren.