



## Kartoffelgratin nach Johann Lafer Art

🕒 Zubereitungszeit: 60 Minuten    📊 Schwierigkeit: Leicht

---

### Zutaten für 4 Personen

30 g Butter  
500 g festkochende Kartoffeln  
130 g Lauch, gewaschen, in große Stücke schneiden  
200 g Sahne  
150 ml Milch  
3 Ecken Rupp Enzian  
Salz  
Gemahlener Chili  
1 TL Pflanzenöl  
50 g Speck  
1 EL Petersilie gehackt

### Zubereitung

Die Auflaufform mit Butter ausreiben. Die Kartoffeln schneiden und fächerartig in die Form schichten. Lauchstücke darüber streuen.

Sahne und Milch aufkochen und etwas einkochen lassen. Den Rupp Enzian darin auflösen. Mit Salz und Chili abschmecken. Anschließend über die Kartoffeln gießen und das Gratin im vorgeheizten Backofen bei 180° für ca. 45 Minuten garen, bis es schön braun ist.

Öl erhitzen und den Speck darin kurz anbraten. Petersilie dazu geben und über das Gratin streuen.