



Kartoffelgratin nach Johann Lafer Art



60 Minuten



easy cheesy

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

- 1 Die Auflaufform mit Butter ausreiben. Die Kartoffeln schneiden und fächerartig in die Form schichten. Lauchstücke darüber streuen.
- 2 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.
- 3 Öl erhitzen und den Speck darin kurz anbraten. Petersilie dazu geben und über das Gratin streuen.

Wir wünschen guten Appetit!

Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte