

# **Polar's Kochstudio**

## **Lauchgratin a la Feuermohn**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

6 Stange/n Porree  
6 große Kartoffeln, fest kochend  
200 g Schinken, luftgetrocknet  
Muskat  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
40 g Butter  
4 Ei(er)  
200 ml süße Sahne  
150 g Käse, Gouda, frisch gerieben

### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen lassen. Sie dann pellen und in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch waschen und in Scheiben schneiden. Den luftgetrockneten Schinken in Streifen schneiden. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Dort dann abwechselnd die Kartoffeln, den Schinken sowie den Lauch einschichten. Jede Schicht mit Salz und Pfeffer würzen. Ganz oben sollten Kartoffeln liegen. Einige Butterflöckchen dazwischenlegen. Die Eier mit der Sahne und den Gewürzen verrühren und dann über den Auflauf geben. Mit dem frisch geriebenen Gouda bestreuen und bei 200° Grad 25 Minuten überbacken.

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten