



Lauchgratin mit Fusilli

Überbackener Lauch schmeckt einfach gut, sei es an einer Bechamelsauce oder einfach mit einem Gemisch aus Käse und Sauerrahm, so wie nach diesem Rezept. Oft wird der Lauch zusammen mit Schinken oder Kartoffeln zubereitet. Eine gute Alternative ist es, ihn mit Pasta zu vermischen, zb. mit den flach gewendelten Fusilli, wie sie in Kampagnien heimisch sind. Der Lauch wird so geschnitten, dass er mit der Grösse der Fusilli in etwa zusammenpasst. Als Käse empfiehlt ein würziger, gut gereifter Halbhartkäse, zum Beispiel der Sternenberger rezent.

Zutaten

200g	Lauch gerüstet (mit viel Grün)
50g	Fusilli
50g	Halbhartkäse
100g	Sauerrahm
	Muskatnuss, Pfeffer, Salz
	Bratbutter

Zubereitung

Fusilli in Salzwasser gar kochen. Abschütten und auskühlen lassen.

Lauch der Länge nach halbieren, unter kaltem Wasser abspülen, damit alle Erdreste entfernt werden. Zu ungefähr 5cm langen Stücken schneiden.

Lauch ins Dampfsieb geben, leicht salzen und zugedeckt knapp weich garen (ca. 5 Minuten). Auskühlen lassen.

Käse fein raffeln, in eine Schüssel geben und mit dem Sauerrahm vermischen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Einen Viertel der Masse beiseite stellen.

Ofen auf 180° vorheizen.

Fusilli und Lauch mit der Sauerrahm-Käse-Masse vermischen. Eine Gratinform gut ausbuttern. Die Füllung hineingeben und mit dem Rest der Masse bestreichen.

In der Mitte des Ofens ca. 25-30 Minuten gratinieren.





