



## Kartoffel-Lauch-Gratin mit Wurst

Die Kartoffeln und der Lauch werden vorab in Milch, Rahm, dem Knoblauch und den Gewürzen vorgekocht, bis sie fast gar sind. So geht man sicher, dass die Kartoffeln auch gut gegart sind und sie, resp. der Guss, lassen sich dabei auch gut würzen. Anschliessend werden sie in eine Gratinform gefüllt, mit Käse bestreut, mit den Würstchen bestückt und im Ofen überbacken. Als Wurst passt ein eher kräftige Wurst wie der St. Galler Schübli sehr gut. Wers deftiger mag, nimmt eine Waadtländer-Saucisson. Sie auch Papet vaudoise.

### Zutaten (1 Portion)

250g	festkochende Kartoffeln (Amandine)
100g	Lauch
1dl	Vollrahm
1,5dl	Milch
1	Knoblauchzehe
1	Zweig frischer Thymian
20g	Sbrinz gerieben
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
1/2	St.Galler Schübli

### Zubereitung

Kartoffeln schälen und zu 3-4mm dicken Scheiben schneiden. Lauch zu etwas dickeren Scheiben schneiden.

Milch und Rahm aufkochen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer und reichlich Muskatnuss würzen. Kartoffel und Lauch zugeben und ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln fast gar sind. Dabei ab und zu umrühren.

In eine Gratinform einfüllen und mit Sbrinz bestreuen. Schüblig zu Rädchen schneiden und in den Gratin stecken.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 20 - 25 Minuten gratinieren.





