



## Lauchgratin mit Speck und Ei

Bereits beim Backen steigt der verführerische Duft vom Lauch und Speck aus dem Ofen und weckt den Appetit.

Überbacken mit einer Béchamel mit Speck und gewürfeltem, hartgekochtem Ei, wird der Lauchgratin schön sämig und bildet ein schönes, feines Krüstchen. Dazu kommt noch etwas Käse, der den einfachen Gratin definitiv zu einem köstlichen Gericht macht.

### Zutaten (2 Portionen)

300g dicker Lauch  
2 Eier, hartgekocht  
30g Parmesan gerieben  
80g Kochspeck

### Béchamel:

10g Tafelbutter  
10g Mehl  
2dl Milch  
1-2 Lorbeerblätter  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung

Lauch zu ca. 5cm langen Stücken schneiden, ins Dmpfsieb geben, salzen und zugedeckt ca. 30 Minuten dämpfen bis er knapp weich ist. Auskühlen lassen.

Speck zu Würfeln schneiden und in einer trockenen Pfanne andünsten bis das Fett etwas flüssig wird. Wenig Wasser zugeben und den Speck weich schmoren (ca. 15 Minuten).

Hartgekochte Eier zu groben Würfeln schneiden.

Béchamel:

Butter leicht aufschäumen lassen, Mehl zugeben und gut verrühren. Milch zuerst schluckweise zugeben und gut verrühren, sobald die Masse dickflüssig wird, den Rest der Milch zugießen und unter kräftigem Rühren aufkochen. Lorbeerblätter zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mindestens 10 Minuten köcheln lassen und dabei immer wieder aufrühren, damit die Béchamel nicht anbrennt.

Béchamel von der Kochplatte ziehen, die Lorbeerblätter herausfischen und den Speck und das Ei untermischen.

Eine Gratinform ausbuttern, den Lauch hineinlegen und mit 20g geriebenem Käse bestreuen. Béchamel mit Speck und Ei darüber verteilen. Mit dem Rest des Käses bestreuen.

Ofen auf 200° vorheizen. Gratin in der Mitte des Ofens einschieben und 20 - 25 Minuten überbacken.









