



Walliser Kartoffel-Lauch-Gratin mit Käse, Birne und Speck

Das Rezept ist der Walliser Cholera nachempfunden. Die Zutaten werden aber nicht in einen Kuchen aus Mürbeteig gefüllt, sondern einfach schichtweise in eine Gratinform gepackt und mit Bouillon wie ein Kartoffelgratin im Ofen überbacken. Er ist darum auch etwas weniger aufwändig in der Zubereitung als die originale "Cholera", schmeckt aber genauso gut und kräftig. Vor allem die Birnen geben diesem urchigen Gratin zusammen mit dem Speck und dem Käse einen unverwechselbaren Geschmack.

Zutaten (3 Portionen)

450g	Kartoffeln festkochend
200g	Lauch
1	grosse, festfleischige Birne (ca. 200g)
160g	Alpkäse
80g	Kochspeck geschnitten
2dl	Gemüsebouillon
50g	Butter
	Pfeffer

Zubereitung

Eine Gratinform ausbuttern.

Vorab Lauch rüsten und in dünne Scheiben schneiden. Käse in ca. 5mm grosse Würfelchen schneiden. Kochspeck in ca. 1-2cm breite Streifen schneiden.

Kartoffeln schälen und in 2mm dicke Scheiben schneiden. Mit der Hälfte der Scheiben den Boden der Gratinform auslegen. Die Birne längs halbieren und in 2mm dicke Scheiben schneiden, die Hälfte davon auf dem Kartoffelboden verteilen. Knapp die Hälfte der Käsewürfel darüberstreuen und mit einer Schicht Lauch bedecken. Geschnittener Kochspeck darauf verteilen. Nochmals eine Schicht Lauch darüber

geben. Mit Käsewürfeln bestreuen. die zweite Hälfte der Birnenscheiben darauf verteilen und mit einer weiteren Schicht Kartoffelscheiben belegen.

Zum Schluss nochmals mit Käsewürfeln und wenig Lauch bestreuen. Gratin etwas pfeffern und mit der Bouillon übergiessen. Butterflocken darauf verteilen.

Im unteren Drittel des auf 200° vorgeheizten Ofen 45 Minuten gratinieren. Vor dem Anrichten ca. 10 Minuten auskühlen lassen. Anrichten und mit frischen Kräutern (Peterli, Thymian) bestreuen.





