

Lauchgratin mit Gorgonzolasauce

Zutaten für 4 Portionen:

800g Lauch – 250g Gorgonzola – 1 Zwiebel – 200ml Sahne – 200ml Milch – 2 Knoblauchzehen – ½ TL Gemüsebrühe – 1 Prise Zucker – Salz – Pfeffer – evtl. Speisestärke

Zubereitung:

- Vom Lauch den Wurzelansatz entfernen. Die Lauchstangen längs halbieren und in etwa 5 cm lang Stücke schneiden. Gründlich waschen
- Den Lauch in eine Auflaufform geben
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Gorgonzola in kleine Stücke schneiden
- Butter in einem Topf zerlassen und darin Zwiebel und Knoblauch andünsten
- Gorgonzola zugeben und schmelzen lassen
- Sahne und Milch unterrühren und offen einköcheln lassen. Damit die Sauce sämiger wird, 1EL Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen und in die kochende Sauce einrühren
- Die Sauce mit Zucker, Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer abschmecken und über den Lauch gießen
- Den Auflauf im Ofen bei 200°C (Umluft 180°C) etwa 30-40 Minuten backen
- Dazu passen Kartoffeln oder Nudeln

Wir wünschen guten Appetit!

