



Geschmorter & überbackener Lauch

Für 4 Personen

2 Lauchstangen	1EL Pinienkerne	200 g Gemüsebouillon
30 g Butter	1dl Weisswein	100 g Rahm
1 Knoblauchzehe	1EL Senf	100 g Gruyère rezent

Zubereitung:

1. Den Lauch sorgfältig in gleich grosse Stücke von etwa 3 cm Länge schneiden.
2. In einer Pfanne die Butter erhitzen und den Lauch darin anbraten, bis er eine schöne, dunkle Farbe annimmt.
3. Den Knoblauch leicht andrücken und zusammen mit den Pinienkernen in die Pfanne geben. Alles kurz mitrösten, bis die Pinienkerne goldbraun sind.
4. Mit Weisswein ablöschen und den Senf hinzufügen. Den Wein einkochen lassen, bis er fast vollständig reduziert ist.
5. Anschliessend mit Bouillon auffüllen und die Mischung mit einem Deckel für etwa 20 Minuten köcheln lassen.
6. Nach der Kochzeit den Deckel abnehmen und den Rahm unterrühren.
7. Den geriebenen Käse gleichmässig darüber streuen und das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für 10 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun und knusprig ist.

Weinempfehlung

Jean-René Germanier Gally
Assemblage Rouge AOC Valais

