

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**40 Min.**

SAISON  
**ganzjährig**

HERKUNFT  
**Frankreich**

## LAUCH-MINIGRATIN MIT SENFCRÈME



### KURZ VORGESTELLT

Der Körnersenf würzt das Gemüse, der Rahm macht es fein. In den Schmortöpfchen lässt sich viel Erdenkliches zubereiten.

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Lauch	2 dl	Rahm
2 dl	Bouillon	1 EL	Körnersenf
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

1. Lauch rüsten und in gleich lange Stücke, ungefähr so lang wie das Töpfchen hoch, schneiden.
2. Ofen auf 190° C vorheizen. Gemüse im Steamer oder in der Pfanne halbgar dämpfen.
3. Bouillon kurz aufkochen, dann etwas abkühlen lassen. Rahm und Körnersenf einrühren, pfeffern und wenn nötig etwas salzen.
4. Lauchstücke in die Schmortöpfchen einstellen und mit Senfcrème übergießen. 20 Min. backen. Heiss servieren.