AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	40 Min.	ganzjährig	Frankreich

LAUCH-MINIGRATIN MIT SENFCRÈME



Rezept: Lissa Streeter. Mini-Cocottes. Les Éditions Culinaire 2008 - Foto: compactcook.com

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.