

# Lauch-Schinken-Gratin



## Zutaten

Für 4 Personen

500 g Lauch  
400 g festkochende Kartoffeln  
200 g magerer Schinken in Tranchen  
100 Bündner Bergkäse  
Salz  
3 dl Halbrahm  
Pfeffer  
Muskatnuss

Lauch in 5 mm breite Ringe schneiden. Kartoffeln längs halbieren und in 2 mm dünne Scheiben, Schinken in 1 × 1 cm grosse Stücke schneiden.

Käse an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben.

Backofen auf 200 °C Unter-/Oberhitze vorheizen.

Kartoffeln in Salzwasser ca. 5 Minuten knapp weichkochen. Lauch dazugeben und 1 Minute mitköcheln.

Kartoffeln und Lauch abgiessen. Mit Schinken und der Hälfte des Käses mischen. In die Förmchen verteilen.

Rahm mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und darüber giessen.

Restlichen Käse darüberstreuen.

In der Ofenmitte ca. 15 Minuten überbacken.