

Lauchnudeln Gratin

Lauchnudeln Gratin nach Art des Hauses

Einfach und schnell zubereitet. Mein Favorit unter den Gratins.

Zubereitung

Nudeln bissfest kochen. Lauch in Ringe schneiden. Ebenfalls Schinken und Speck in Streifen schneiden. Den Speck in einer Pfanne kurz anbraten. Lauch in Wasser mit etwas Gemüse-Boullion blanchieren. Nudeln, Lauch, Schinken, Speck, 3/4 Käse und Rahm vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Chilliflocken würzen. Alles gründlich mischen und in eine flache ausgebutterte Auflaufform füllen. Käse drüberstreuen und im vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten überbacken.

Zutaten

200 g Spagetti oder feine Nudeln
2 Stangen Lauch
150 g Käse Gruyere
100 ml Halbrahm
50 g in Öl eingelegte trockene Tomaten
150 g Schinken
150 g roher Speck
Salz, Pfeffer, Chilliflocken