

Kartoffel-Lauchgratin mit Herbsttrompeten

Zutaten für vier Personen:

10 g Herbsttrompeten getrocknet

250 g Lauch

400 g Kartoffeln

100 ml Apfelwein

150 ml Gemüsebouillon

Pfeffer

50 ml Halbrahm

2 EL Gruyère-Käse gerieben



Herbsttrompeten, *Craterellus cornucopioides*

Zubereitung:

Die Pilze zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Lauch längs halbieren, unter fließendem Wasser waschen und in grobe Streifen schneiden.

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

In einer mittelgroßen Pfanne den Apfelwein aufkochen.

Die Lauchstreifen dazugeben und einige Minuten köcheln lassen.

Kartoffelscheiben und Bouillon beifügen.

Herbsttrompeten aus dem Wasser nehmen und gut abspülen.

Wenn nötig zerkleinern und ebenfalls in die Pfanne geben.

Alles zusammen ca. Zehn bis zwölf Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sind. Mit Pfeffer würzen.

Alle Zutaten in eine ofenfeste Form füllen.

Den Rahm darüber gießen und mit dem Reibkäse bestreuen.

In der oberen Hälfte in den 200 °C heißen Ofen schieben und kurz gratinieren.

Dazu passt ein herbstlicher Blattsalat.

GERHARD SCHUSTER

www.lebrac.de

