

Teigwarengratin mit Lauch und geräucherter Forelle

Für 4 Personen als Hauptspeise



Zubereitung Lauch

2 Schalotten oder Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
500 g Lauch

Schälen, fein hacken.
Schälen, fein hacken oder pressen.
Längs halbieren, waschen, abtropfen, in feine Scheiben schneiden.

1 EL Bratbutter oder HOLL Rapsöl
Salz, Pfeffer

In einer Pfanne erhitzen. Schalotten oder Zwiebeln und Knoblauch darin dünsten. Den Lauch begeben, würzen und bei schwacher Hitze 10 – 15 Minuten dünsten.

2.5 dl Gemüsebouillon

Beifügen und zur Hälfte reduzieren lassen.

2 gestrichene KL Stärkemehl (z.B. Maizena)
2.5 dl Vollrahm

Das Stärkemehl im Rahm auflösen, dem Gemüse beifügen. Einige Minuten leicht kochen lassen. Abschmecken.

Zubereitung Teigwaren

300 – 400 g Hörnli oder andere Teigwaren

In Salzwasser al dente kochen, abtropfen.

Zubereitung Gratin

400 g geräucherte Forellenfilets
½ Bund Dill (10 g)

In Streifen schneiden.
Fein hacken.
Zu den Teigwaren geben, alle Zutaten gut vermischen. In eine gefettete Gratinform geben.

40 g Greyerzer, gerieben

Darüberstreuen.
Während 10 – 15 Minuten in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens gratinieren.

Bemerkungen:

Die geräucherte Forellenfilets durch Rauchlachs ersetzen.
Dieser Gratin kann 6 – 12 Stunden im Voraus zubereitet werden. Bis zur Verwendung zugedeckt im Kühlschrank lagern. In diesem Fall verlängert sich die Gratinierzeit um 10 Minuten. Zu Beginn nach Bedarf mit Alufolie bedecken.

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps und Tricks** » finden Sie auf www.grangeneuve.ch/hauswirtschaft

Rezept "GrangeNews" – Ausgabe Nr. 89 – September 2017 | "Über den Tellerrand" – Ausgabe Nr. 45 – Oktober 2017