Kartoffelgratin mit Lauch, Speck und Kümmel

Ein Kartoffelgratin kann eine herzhafte Beilage, oder zusammen mit Salat eine einfache Hauptmahlzeit sein. Ergänzt mit Lauch und Speck, dazu mit Kreuzkümmel gewürzt, kommt mit ihm bestimmt ein gluschtiges Mahl auf den Tisch.

Zutaten (2 Portionen)

350g	Kartoffeln festkochend
120g	Lauch
80g	Speckscheiben
2dl	Milch
1Tl	Bouillon-Extrakt
1	Knoblauchzehe
1Tl	Kreuzkümmel
50g	Halbhartkäse surchoix gerieben
1dl	Vollrahm
	Muskatnuss, Peffer
	Bratbutter

Zubereitung

Lauch zu ca. 1cm dicken Scheiben schneiden. Speck zu Streifen schneiden. Knoblauch hacken. Kreuzkümmel im Mörser grob zerstossen. Kartoffeln schälen und zu 3-4mm dicken Scheiben schneiden. Grosse Kartoffeln vorab längs halbieren.

Milch mit Bouillonextrakt in eine weite Pfanne geben. Kümmel und Knoblauch zugeben und aufkochen. Kartoffeln zugeben und 12-15 Minuten knapp weich kochen. Dabei ab und zu aufmischen.

Speck, Lauch und die Hälfte des Käses zugeben, mit Muskatnuss und Pfeffer würzen und gut vermischen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Ein Gratinform ausbuttern, die vermischten Kartoffeln in die Gratinform geben, mit dem Rest des geriebenen Käses bestreuen und den Rahm darüber giessen.

In der Mitte des Ofens 25-30 Minuten überbacken.