



ORF extra

Überbackener Lauch mit Senf & Parmesan

AKTIVE ARBEITSZEIT:
15 Minuten

PASSIVE ARBEITSZEIT:
30 Minuten zum Braten

Zutaten:

(Für 4 - 6 Personen)

6 - 7 Lauchstangen
170 ml Gemüsebrühe
1 EL Dijonsenf
2 EL körniger Senf
250 ml Schlagsahne extra
60 g Parmesan, gerieben
20 g gesalzene Butter, gewürfelt

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Lauchstangen in 5 cm lange Stücke schneiden. Senkrecht wie kleine Männchen in eine ofenfeste Pfanne (24 cm Durchmesser) stellen. Die Brühe in einem Topf zum Kochen bringen, dann beide Senfsorten einrühren und die Sauce über die Lauchstücke gießen.

Die Sauce in der Pfanne bei mittlerer Hitze aufkochen. Zudecken (entweder mit einem Deckel oder Alufolie), die Temperatur reduzieren und das Ganze 10 Minuten köcheln lassen; vom Herd nehmen. Jetzt kann das Gericht bis zu 1 Tag zugedeckt warten.

Die Sahne in die Pfanne gießen, den Parmesan auf die Lauchstücke streuen und die Butterwürfel verteilen. Das Ganze 30 Minuten im Ofen backen, bis die Sauce Blasen wirft und der Lauch goldbraun gratiniert ist.

Quelle: **Zu Tisch mit Freunden. Gemeinsam genießen wie in Italien. Skye McAlpine. Knesebeck Verlag. ISBN 978-3-95728-504-1**