



*Mein Stück Natur.*

## Kartoffel-Bärlauchkäse-Gratin

Hauptgericht

### ZUTATEN

30 g Butter  
Heinrichthaler  
Bärlauch-Käse in Scheiben  
1 kg Kartoffeln (mehlig)  
1 Bund frischer Bärlauch\*  
3 Eier  
Pfeffer & Salz

### ZUBEREITUNG

ca. 60 min

### TIPP

Ihr habt es sicher schon gehört: Bärlauch hat zwei täuschend echte Doppelgänger, die giftig sind – Maiglöckchen und Herbstzeitlose. Neben dem Geruchstest hilft ein genaues Betrachten der Pflanze. Die Bärlauchblätter haben einen dünnen Stil. Bei Maiglöckchen und Herbstzeitlosen schießen die Blätter direkt aus dem Boden.

### ZUBEREITUNG

Zuerst wäscht ihr die Kartoffeln und schält sie. Nebenbei könnt ihr einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kräftig blubbert, die Kartoffeln mit etwas Salz hinzugeben.

Während die Kartoffeln in Ruhe auf dem Herd im Wasser brodeln, geht es an die Kleinarbeiten:

Die Hälfte der Heinrichsthaler Bärlauch-Käse-Scheiben beiseitelegen und die andere Hälfte in zarte Streifen schneiden. Nun kann der frische Bärlauch gewaschen und fein zerkleinert werden.

Sind die Kartoffeln gar, können sie nach dem Abgießen mit dem Kartoffelstampfer grob zerstoßen werden. Wer es etwas feiner mag, kann auch eine Kartoffelpresse verwenden. Die zerkleinerten Kartoffeln anschließend mit der Butter, den Eiern, den Käsestreifen sowie dem Bärlauch zu einer Masse vermengen. Diese gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffelmasse in eine mit Butter ausgestrichene Ofenform geben und mit den verbliebenen Bärlauch-Käse-Scheiben belegen. Die Form geht nun für 30 – 40 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in den Ofen, bis der gewünschte Bräunegrad erreicht ist.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit.

