Kartoffellauchauflauf

Zutaten für 5 Personen:

750	g	Kartoffeln, gedämpft und geschält
40	g	Öl
150	g	Lauch
400	ml	Milch
5	St.	Ei
200	g	Emmentalerkäse, würzig
		Salz, Muskat
		Pfeffer aus der Mühle
		Parmesan, nach Geschmack

Herstellung:

1. Die gedämpften, geschälten Kartoffeln in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Lauch waschen und in feine Streifen schneiden und in Öl ansautieren.
3. Milch mit Ei in einer Schüssel verquirlen.
4. Die geschnitten Kartoffeln, Lauch und den geriebenen Käse hinzu geben und vermengen.
5. Die Masse pikant würzen.
6. Masse in eine befettete Form geben, glatt streichen und mit Parmesan bestreuen.
7. Im Backofen bei 180° C ca. 35 Minuten backen.