



Kartoffel-Lauch-Gratin mit Champignons

⌚ Preparation time: 30 minutes
Cooking time: 40 minutes
Total time: 70 minutes

👤 Portions: 6

Zutaten für ein Kartoffel-Lauch-Gratin (4-6 Portionen)

- 50-70 g Zwiebeln
- 1 kg festkochende Kartoffeln (ich habe Drillinge benutzt)
- 1-2 Stangen Lauch
- 300 g Steinchampignons
- 400 g weiße Cannellini-Bohnen (250 g Abtropfgewicht)
- 100 ml + 350 ml Pflanzendrink
- 1 TL scharfer Senf
- 15 g Hefeflocken
- Salz
- Pfeffer
- 20 g Margarine
- 1 EL Mehl
- 1-2 TL Kräuter der Provence
- Muskatnuss

Zubereitung (25 Minuten Zubereitungszeit + 40 Minuten Backzeit)

1. Wir starten mit ein bisschen Hobel- und Schnippelarbeit: Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Kartoffeln waschen und aufhobeln. Lauch waschen und den vorwiegend hellgrünen Teil in Röllchen schneiden. Eine kleine Menge vom Lauch zum Garnieren zur Seite stellen. Steinchampignons putzen, die Stiele einkürzen und in Scheiben schneiden.
2. Die Cannellini Bohnen mit Wasser abspülen und in einen Mixer geben. Dazu kommen jetzt 1 TL Senf, 15 g Hefeflocken, reichlich Salz und Pfeffer sowie ml 80-100 ml Pflanzendrink. Anschließend die Masse zu einer feinen Bohnensahne pürieren. Bei Bedarf noch etwas mehr Pflanzendrink dazu gießen, bis die Masse schön sämig ist.
3. Für die Béchamel 20 g Margarine in einem Topf schmelzen lassen, 20 g Mehl und 350 ml Pflanzendrink gleichmäßig einrühren. Salzen, pfeffern und Kräuter der Provence hinzugeben. Die Hälfte der Béchamel zur Bohnensahne gießen.
4. Eine gut eingefettete Backform zur Hand nehmen und abwechselnd Kartoffeln, Lauch, Champignons und Béchamel einschichten.
5. Jede Zutatenschicht abwechselnd mit reichlich Bohnensahne-Béchamel-Mix übergießen, damit alle Zutaten in ausreichend Soße im Ofen garen können und das Gratin schön cremig wird.
6. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind und du mit einer Kartoffelschicht abschließen kannst. Dann die restliche Soße und die Béchamel über das Gratin geben. (**Hinweis:** Ich mache das immer in dieser Reihenfolge. Wenn du aber eher der pragmatische Typ bist, kannst du die Zutaten natürlich auch vorher schon miteinander vermengen und dann in die eingefettete Auflaufform geben.)
7. Das Kartoffel-Lauch-Gratin im vorgeheizten Ofen bei 200° Umluft ca. 35-40 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofentyp und -alter leicht variieren. Das Kartoffel-Lauch-Gratin ist dann fertig, wenn die Béchamel Soße eine herrliche goldene Kruste gebildet hat.
8. Nach der Backzeit das Gratin aus dem Ofen nehmen und mit dem restlichen Lauch garniert heiß servieren. Wenn du magst, gebe noch etwas gehackte Petersilie und frisch gemahlene Pfeffer über das Gericht