

## Bärlauch Gratiniert

Kategorien: Gemüse, Bärlauch, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

|     |       |                           |
|-----|-------|---------------------------|
| 1   | kg    | Bärlauch                  |
| 2   | Essl. | Mehl                      |
| 1   | Essl. | Öl                        |
| 1/4 | Ltr.  | Milch                     |
| 1   | Prise | Gekörnte Brühe<br>Pfeffer |
| 50  | Gramm | Geriebener Emmentaler     |
| 1   | Essl. | Semmelbrösel              |

### Anleitung:

Bärlauch mit wenig Wasser 2 Minuten dämpfen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Mehl darin anschwitzen, mit der Milch ablöschen und aufkochen lassen. Die gekörnte Brühe zugeben und würzen.

Eine flache Auflaufform fetten, den Bärlauch zugeben, mit der Bechamelsauce begießen und mit Käse und Semmelbrösel bestreuen. Bei 200 Grad im Ofen ca. 25 Minuten backen.

### Quelle:

Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann