Einfaches Lauchgericht mit Kartoffelgratin

Vegetarisch (oder ohne Milchprodukte vegan)

Mengenangaben für 2 Personen, notiert von Ursula Schmitter

250 g **Lauch** längs halbiert., gewaschen	In 1-2 cm breite Streifen schneiden
200 g **Rüebli** (ev. auch Pfälzer und Kabisrüben)	In Würfeli oder Stängeli schneiden
1 EL Olivenöl	Gemüse darin dämpfen, mit 1- 2 dl Wasser und nach Belieben mit etwas Weisswein ablöschen.
Salz, Pfeffer, Muskat	beifügen und das Gemüse garkochen, ca. 20 Min.
1EL Mehl, in Wasser kalt angerührt gut 1 dl Milch	mit dem Gemüsesud vermischen, Milch dazugeben. Abschmecken, nachwürzen. 5-10 Min bei kleiner Hitze köcheln. Umrühren. Nach Belieben etwas Schnittlauch, Rahm oder Butter beifügen.
Schneller Kartoffelgratin	Zubereiten, während das Gemüse kocht
Gut 400 g **Kartoffeln**, geschält	Vierteln und in feine Scheiben schneiden
1-2 EL Olivenöl, Salz, ev. Muskat	In einer beschichteten Bratpfanne mit den Kartoffeln vermischen und unter mehrmaligem Wenden/Rühren garen und goldgelb braten. Dabei 2-3 Mal mit ganz wenig Wasser ablöschen, verkürzt die Garzeit.
Ca. 30 g Raclettekäse	In feine Scheibchen schneiden und kurz vor dem Servieren auf die Kartoffeln verteilen. Der Käse schmilzt bei ausgeschaltetem Herd.