



# Porree Gratin mit pikanter Speck - Käse Sauce überbacken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Alltagsküche, frisch, schnell gemacht, gesund weil etwas Fleisch vermindert.

## Zutaten

- 6 Stangen frischer Porree, in 4 cm großen Stücken
- (Nur das Weiße),
- 80 g magerer Schinkenspeck, gewürfelt
- 200 g Sahne
- 100 g Vollmilch
- 180 g Gouda oder Emmentaler Käse in kleinen Würfeln
- 1 El Butter
- 2 Thymian Zweige, etwas geriebene Muskatnuss, weißer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Den Porree putzen, die harten Außenschichten entfernen, (Ich nehmen nur das Weiße) waschen und in 4 cm große Stücke schneiden. Für ca. 4 - 5 min. in kochendes Salzwasser geben, blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken.

### Schritt3

Trocken laufen lassen und nebeneinander in eine ausgebutterte Auflaufform setzen.

#### **Schritt4**

Leicht mit Salz und Pfeffer überwürzen, den Backofen auf 190 ° C vorheizen.

#### **Schritt5**

Die Gratin Sauce:

#### **Schritt6**

Die Sahne und die Milch erhitzen und die Thymian Zweige ca. 5 min. "ausziehen" lassen, wieder entfernen.

#### **Schritt7**

Salzen pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen.

#### **Schritt8**

Die Käsewürfelchen hineingeben, zerfallen lassen.

#### **Schritt9**

Den Schinkenspeck kurz anbraten, zur Soße geben.

#### **Schritt10**

Nunmehr den Porree mit der Gratin Sauce überziehen und für 15 min. in die oberste Schiene des Backofens geben, goldbraun überbacken.

#### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt12**

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben, dazu ein deftiges Schnittlauch - Kartoffel Püree reichen.

**Rezeptart:** Gemüsegerichte **Tags:** preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/porree-gratin-mit-pikanter-speck-kaese-sauce-ueberbacken/>