

LAUCH RATZ-FATZ

Zutaten

- 4 Kartoffel gekocht | Scheiben
- 4 Stangenlauch | der Länge nach geviertelt
- Olivenöl, Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- Käse zum gratinieren
- 4 Eier

Zubereitung

- 1) Lauch mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Knoblauch vermischen.
- 2) Lauch im Backofen bei 200°C Heissluft ca. 10-15 Min backen. Kartoffelscheiben anbraten. Salzen, pfeffern.
- 3) Lauchstangen auf Kartoffelscheiben anrichten.



Tipps

- Für deftige Kost mit Käse gratinieren und ein Spiegelei obendrauf
- Für die leichte Variante, pochiertes Ei auf den Lauch-Kartoffelturm und wenig Olivenöl darüber träufeln