

## Andrea Safidine Gefüllter Lauch mit Speck

Montag, 25. September 2023  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Leicht  
Heimatküche, Leichte Küche

### Zutaten:

Für das Kartoffelpüree:

600 g	Kartoffeln, mehlig kochend
etwas	Salz
250 ml	Milch
50 g	Butter
1 Prise	Muskatnuss, frisch gerieben

Für den Lauch:

2 Stangen	Lauch
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskatnuss, frisch gerieben
100 g	junger Gouda in Scheiben (oder ein anderer schmelzfähiger Käse)
100 g	Bauchspeck, in dünnen Scheiben
etwas	Pflanzenöl zum Braten



### Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 25 Minuten weichkochen.
2. Den Lauch am Stück gut waschen, den Strunk dran lassen, die äußeren unschönen Blätter abnehmen und am anderen Ende das grobe grüne vom Lauch abschneiden, sodass der Lauch ca. 20-25 cm lang ist.
3. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Lauchstangen je nach Dicke darin 3-5 Minuten blanchieren, der Lauch sollte aber nicht zu weich werden.
4. Den Lauch abschütten und trockentupfen. Jede blanchierte Stange Lauch zunächst quer in 2 Hälften schneiden, anschließend vorsichtig längs in erneut 2 Hälften teilen. Die Schnittflächen mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Gouda in Streifen schneiden und auf die Schnittflächen des Lauchs legen. Dann die Lauchstangen wieder zuklappen.
6. Je 2 Speckstreifen nebeneinander leicht überlappend auf die Arbeitsfläche legen und jeweils eine gefüllte halbe Lauchstangen darauflegen und vorsichtig mit dem Speck ummanteln.
7. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen und die Speck-Lauchstangen zunächst auf der Nahtseite, dann rundum bei mittlerer Hitze knusprig braten.
8. Für das Püree die weich gekochten Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen.
9. In einem Topf Milch und Butter erhitzen.
10. Die Kartoffeln durch die Presse in den Topf zur Milch-Mischung drücken und alles zu einem cremigen Püree verrühren. Mit Muskat und Salz würzen.
11. Die Lauchstangen auf Teller verteilen, mit jeweils etwas Kartoffelpüree anrichten.

Pro Portion: 460 kcal/ 1920 kJ  
25 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 33 g Fett