

Lauchgratin mit Linsen

250 g	grüne/braune Linsen	kalt abspülen
7 dl	Wasser	Linsen mit dem Wasser aufkochen und 15 Min. kochen lassen
	Bouillon und Salz	beigeben und weiterkochen, bis die Linsen gar sind, ca. 20 Min.
4 EL	Sonnenblumenkerne	in Chromstahlpfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und auskühlen lassen
750 g	Lauch	waschen, rüsten und in Streifen schneiden
wenig	Öl	in der Pfanne erwärmen Lauch beigeben
	Salz, Pfeffer	würzen und Lauch dämpfen, ca. 10 Min.
		Linsen und Lauch mischen und in eine Gratinform einfüllen
200 g	Tilsiterkäse	mit der Röstiraffel raffeln mit den Sonnenblumenkernen mischen und auf das Lauch-Linsengemisch verteilen
1 B.	sauren Halbrahm Salz, Pfeffer	in einer kleinen Schüssel verrühren würzen esslöffelweise darüber verteilen

Gratinieren: in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200 ° C ca. 20 Min.