Lauchtöpfle mit Schmand, Allgäuer Emmentaler g.U. & Speck

Zum Reinlegen gut…

Unser heutiges Rezept war ursprünglich als Beilage zu Braten gedacht. Da es bei Tisch so gut ankam, dass die Gäste begeistert meinten, dass „der Lauch solo als Hauptgang glücklich macht“, gibt es nun das Rezept. Wichtig ist ein guter Allgäuer Emmentaler g. U. und ein schöner Klecks Schmand. Das macht den Lauch schön mollig und unwiderstehlich. Zum Reinlegen gut, deswegen hier die heutige Rezeptur für **Lauchtöpfle mit Schmand, Allgäuer Emmentaler g. U. & Speck:**

Zutaten

- 700 g Lauch
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 EL Öl
- 200 g Schmand
- 250 ml Gemüsebrühe
- 150 g Apfel
- Muskatnuss
- 1/2 Bund Petersilie, fein geschnitten
- Salz & Pfeffer
- 75 g Speckwürfel
- 75 g Allgäuer Emmentaler g.U., gerieben

Zubereitung

Den Lauch längs halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden.

Öl und Butter in einem großen Topf erhitzen und die Lauchringe sowie den Knoblauch zugeben und 1 Minute rührend anrösten.

Mit Brühe angießen und mit geschlossenem Deckel 5 Minuten dünsten.

In der Zwischenzeit den Apfel mit Schale grob reiben.

Den Topfdeckel abnehmen und die Apfelraspel mit Schmand zum Gemüse geben.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rührend circa 2 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Tipp: Eventuell etwas Brühe oder Wasser zugeben.

Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Öl ca. 4-5 Minuten knusprig rösten. Vor dem Servieren die angebratenen Speckwürfel, Petersilie und den geriebenen Käse in den Lauch rühren.