Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

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.