

## Informationen zur Sendung vom 14.10.2025

### Käse, Lauch und Hackfleisch als Gratin

Von Ulla Scholz

#### Zutaten (4 Personen)

##### Gemüse

4 Stangen Lauch  
Butter zum Anbraten  
½ unbehandelte Zitrone  
Salz

##### Sauce

100 ml Becher Sahne  
100 ml Milch  
100 ml Weißwein  
2 Eigelb  
1 EL Butter  
1 EL Mehl  
150 g Reibekäse  
Muskat

##### Röstbrot

1/3 Baguette

##### Hackfleisch

400 g Rindergehacktes oder Alternative  
100 g Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Tomatenmark  
Paprikapulver  
Salz  
Pfeffer  
Öl zum Anbraten

#### Zubereitung

Zunächst die Lauchstangen gründlich waschen und trocken tupfen. Das Gemüse so weit kürzen, dass beim weiteren Schneiden vollständige Röllchen entstehen. Das Obere der Stangen für eine andere Zubereitung zurücklegen. Dann in ein Zentimeter dicke Stücke schneiden und von beiden Seiten anbraten und salzen. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Zitronenschale verfeinern. Anschließend zur Seite stellen.

Für das Hackfleisch die Zwiebeln und den Knoblauch würfeln. Das Fleisch von allen Seiten gründlich anbraten und etwas Tomatenmark zugeben. Weiter braten und mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen. Zur Seite stellen.

Das Baguette in fingerdicke Scheiben teilen und auf einem Blech auslegen. Unter der Oberhitze des Backofens von beiden Seiten goldbraun rösten.

Für die Käsesauce die Butter schmelzen und das Mehl zugeben. Beides gut verrühren und nach und nach Milch, Sahne und Wein angießen. So lange weiterrühren bis alles abbindet. Mit Salz und Muskat würzen und einige Minuten köcheln lassen. Mit den beiden Eigelb zügig vermischen, und zuletzt die Käsespäne unterheben. Zur Seite stellen.

Die Röstbrotsscheiben auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. Das Hackfleisch auftragen und darauf die Hälfte der Lauchstücke gleichmäßig anordnen. Alles mit Käsesauce überziehen und mit den restlichen Lauchringen belegen. Im vorgeheizten Ofen circa 35 Minuten bei 180 Grad überbacken.

#### Anrichten

Die Form auf den Tisch stellen und jeder bedient sich selbst. Wer mag, kann noch etwas Baguette dazu reichen.

## Informationen zur Sendung vom 14.10.2025

### Käse, Lauch und Hackfleisch als Gratin

Von Ulla Scholz

### Ullas Küchentipps

#### Lauchreste verarbeiten

Aus dem oberen, übriggebliebenen Teil der Lauchstangen kann man eine Lauchkartoffelsuppe zubereiten.

#### Vegetarische Variation: Rote Linsen statt Hackfleisch

#### Zutaten

200 g rote Linsen  
1 Karotte  
80 g Knollensellerie  
100 g Lauch  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1-2 EL Tomatenmark  
250 ml Tomatensaft  
1 Lorbeerblatt  
2 EL Oregano  
Salz  
geräuchertes Paprikapulver  
Pfeffer  
Olivenöl zum Anbraten

#### Zubereitung

Für die Linsensauce Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen. Die Gemüsewürfel und das Tomatenmark zugeben und dabei umrühren. Nun die Linsen zufügen, alles mit Tomatensaft ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Paprikapulver und Oregano würzen. Einen Deckel auflegen und bei geringer Temperatur circa 30 Minuten köcheln lassen. Wenn die Sauce zu sehr einkocht, ein wenig Wasser oder Tomatensaft nachgießen.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**