

Lauch auf italienische Art

Zutaten

500 g Lauch,
Salz, Pfeffer und Muskatnuss aus der Mühle,
2 EL Zitronensaft,
Butter für Flöckchen,
200g Pecorino oder echter Parmesan

Zubereitung

Den Lauch vom Wurzelansatz befreien. Die dunkelgrünen Blätter entfernen. Die Stängel der Länge nach halbieren und unter fließendem Wasser gut waschen und in 5 cm breite Streifen schneiden. In heißem Salzwasser ca. 8 Minuten blanchieren. Danach kalt abschrecken und abtropfen lassen. In eine ausgebutterte Auflaufform nebeneinander legen, salzen und pfeffern, mit Muskatnuss bestreuen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Butter in kleinen Flöckchen obenauf setzen und im Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) in ca. 20 Minuten überbacken. Während dieser Zeit mehrmals die zerlaufene Butter über den Lauch gießen. Die Auflaufform herausnehmen und mit dem frischen, klein zerbröckelten Pecorinokäse bestreuen. Warm servieren.