

Überbackener Lauch mit Cashwekernen und Rosinen

Zutaten für 4 Portionen

- 3 Stangen Lauch (etwa 600g)
- 1 Tasse gefrorene Erbsen
- 200ml Sahne
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- 3 EL Rosinen
- 4 EL trockenen Sherry
- 50g Cashewkerne
- ca. 1 EL Butter
- 1 TL Curry

Zubereitung

Lauch der Länge nach einschneiden und waschen. In 10cm lange Stücke schneiden. Diese für 3-4 Minuten in kochendes Salzwasser geben, danach abschütten, kalt abspülen und abtropfen lassen.

Ofen auf 200°C vorheizen.

Sahne mit Eiern verquirlen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen. Rosinen mit dem Sherry vermischen und ziehen lassen.

Eine Auflaufform buttern, Lauchstücke und Erbsen hineingeben. Mit der Eiersahne begießen und ca. 25 Minuten backen.

Währenddessen die Cashewkerne ohne Fett anrösten. Die Butter zugeben und schmelzen lassen, Curry und die Sherry-Rosinen einrühren und alles kurz aufkochen lassen.

Die Mischung über den Auflauf geben. Weitere 5 Minuten backen lassen.

Katrin: Weiße Auflaufform nehmen. Dazu Baguette essen.