

**Eine-Welt-Verkauf**  
bei Kaffee und Kuchen  
am 7.Dez. und 11.Jan  
von 14 bis 17 Uhr im  
Rathausfoyer Ludwigsstadt

**Eine-Welt-Team**  
der Kirchengemeinde  
**Lauenstein**

Secundo



## Lauchauflauf mit Rosinen und Cashewkernen

### Zutaten für 4 Personen

1 kg	Lauch	50 g	GEPÄ Rosinen
50 ml	GEPÄ Weißwein, trocken	2	Eier
200 ml	Sahne	100 g	GEPÄ Cashewkerne
2 EL	Butter	1 EL	GEPÄ Chilisauce
1 kg	Kartoffeln	½ Bd	glatte Petersilie
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss		

### Zubereitung:

- \* Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett mild rösten. Rosinen im Weißwein einweichen. Lauchstangen putzen und waschen, in ca. 8 cm lange Stücke schneiden. Kartoffeln schälen. Petersilie waschen, trocknen und grob hacken.
- \* In einem Topf 2 Liter Salzwasser aufkochen, Lauch zugeben und 3 min. blanchieren. Abschütten und kalt abspülen. Sahne und Eier verschlagen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Lauch in eine gefettete Auflaufform geben und mit der Eiersahne bedecken. Im Backofen bei 200°C 20 min backen. Inzwischen die Kartoffeln in Salzwasser aufsetzen und bissfest garen.
- \* 1 EL Butter in der Pfanne schmelzen, Cashewkerne zugeben, Rosinen und Chilisauce einrühren und etwas einkochen lassen. Auf dem Auflauf verteilen und die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Weitere 5 min backen.
- \* Die Kartoffeln abgießen und mit Petersilie bestreut zum Auflauf servieren.

Quelle: <http://www.gepa-wug.de>