

# Brie-Lauch-Auflauf

## Beilage

🕒 70 min    👤 4 Personen

### Zutaten

- 2 Stangen Lauch
- 2 EL Olivenöl
- 150 g Brie
- 1 handvoll getrockneten Cranberries
- 70 g Parmesan

#### Für die Soße:

- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 2 TL Senf
- 2 TL Muskatnuss
- 100 g Parmesan

### Zubereitung

1. Ofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen
3. Lauch waschen und in 4 cm lange Stangen schneiden und nach oben stellen (nicht hinlegen). Das restliche Olivenöl über den Lauch verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen und für 45 min. backen oder bis der Lauch weich ist.
4. Wenn der Lauch zu braun wird ein Backpapier darübergerben.
5. Für die Sauce alle Zutaten in eine Pfanne geben und auf niedriger Hitze vermengen und beiseite stellen.
6. Brie in Streifen schneiden.
7. Wenn der Lauch weich ist, den Brie zwischen die Lauchstangen stecken, dann die Sauce über den Lauch geben und die Cranberries darüber verteilen. Nochmal 30 min backen, bis sie golden und etwas knusprig werden. Bei Bedarf nochmal etwas Parmesan darübergerben



- Wer es fruchtig mag, packt neben den Brie auch noch ein paar Birnenspalten zwischen die Lauchstangen.

*guten Appetit!*

