

## *Buchweizen mit Lauch und Kartoffel*

In einem Topf **2 dl Bouillon** mit **100 g Buchweizen**, kalt gespült, aufkochen. Fünf Minuten zugedeckt köcheln. Den Herd abstellen und während 10 Minuten quellen lassen.

**1 Knoblauchzehe** in feine Scheibchen schneiden. Das Zarte, Weiße von **1 Lauchstängel** in feine Ringlein, **150 g festkochende Kartoffeln** in Würfel und **2 Zweiglein Salbei** in Streifen schneiden.

In einem Topf **Butter** schmelzen. Knoblauch und Lauch zwei Minuten darin dünsten. Kartoffeln beifügen und mit **1 dl Bouillon** löschen. Zugedeckt zehn Minuten köcheln. **100 g Alpkäse** grob reiben.

In der Bratpfanne **Butter** schmelzen und die Salbeistreifen darin knusprig braten.

Buchweizen zum Gemüse geben und mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen. Zuletzt Käse sorgfältig untermischen, in eine Gratinform geben und mit der Salbeibutter beträufeln.

Backen: im auf 180° vorgeheizten Ofen 10 Minuten.

Tipp: Statt Alpkäse Reste von Raclettekäse verwenden (hier im Bild), mit Pfeffer aus der Mühle und Paprika bestreuen und einige Minuten länger backen.

