

## Geschmorter Lauch mit Käse

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

### Zutaten

2 EL Olivenöl  
 4-6 Stangen Lauch, bis hellgrün, halbiert  
 4-6 Knoblauchzehen, halbiert  
 Salz, Pfeffer frisch gemahlen  
 100 ml Weißwein  
 125 ml leichte ( Gemüse) Brühe  
 1-2 TL Honig

### Außerdem

1-2 EL Olivenöl  
 Etwas Butter  
 Pankomehl oder Semmelbrösel  
 Salz  
 0,5 Bio-Zitrone, Abrieb  
 Pfeffer, frisch gemahlen  
 2 EL Thymian, klein gezupft und gehackt  
 Parmesan, Pecorino oder Manchego, gehobelt

### Zubereitung

Den Lauch in 2 EL Olivenöl von allen Seiten etwas anbraten. Am Schluss den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Mit dem Wein ablöschen und wenn der Alkohol verdampft ist, etwas salzen und den Honig dazugeben.

Den Lauch nun in eine ofenfeste Form legen, den Bratensaft und die Brühe angießen. Im Ofen etwa 15 Minuten schmoren. Den Lauch einmal wenden.

In der Zwischenzeit das restliche Öl mit etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und das Pankomehl darin goldbraun und knusprig braten. Etwas salzen, Zitronenabrieb und Thymian untermischen.

Den Lauch mit den Bröseln anrichten. Mit dem Parmesan und etwas Olivenöl servieren.

**Corinnes Tipp:** Bei größeren Mengen den Lauch nach dem Anbraten bei 180°C im Ofen garen. Zum geschmorten Lauch empfehle ich gekochten Thymian-Schinken!