

Rezept

Buntes Kartoffel-Gratin

Ein Rezept von Buntes Kartoffel-Gratin, am 09.05.2024

Zutaten

300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	1 Möhre (ca. 100 g)
1/2 Stange Lauch (ca. 80 g)	50 g Sahne
150 ml Milch	Salz
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
6 EL geriebener Emmentaler	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine Esser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und schälen. Die Möhre putzen und dünn schälen. Beides auf dem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Den Lauch putzen, längs aufschlitzen und gründlich waschen. Die Stange quer in Ringe schneiden.

2. Sahne und Milch in einem Topf erhitzen. Die Gemüsestücke einrühren und mit je 2-3 Prisen Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Gemüse bei schwacher Hitze 6-8 Min. sanft kochen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

3. Sahnegemüse auf zwei ofenfeste Förmchen oder tiefe Teller verteilen. Nochmals mit je 1-2 Prisen Salz und Pfeffer würzen und mit je 3 EL Käse bestreuen. Mit Alufolie abdecken.

4. Die Gratins im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 10 Min. garen. Dann die Alufolie entfernen und die Gratins in weiteren 10 Min. goldbraun überbacken.