Rezept

Kartoffel-Löwenzahn-Gratin

Ein Rezept von Kartoffel-Löwenzahn-Gratin, am 12.10.2024

Zutaten

700 g	mehlig kochende Kartoffeln
1	Knoblauchzehe
200 g	Sahne
	Pfeffer aus der Mühle
1 EL	kalte Butter
100 g	Comté (französischer Hartkäse)
	Butter für die Form
50 g	junge Löwenzahnblätter
	Meersalz
200 ml	Milch
	geriebene Muskatnuss
2 EL	grüne Oliven ohne Stein
	breite Auflaufform

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Scheiben mit Küchenpapier trocken tupfen. Löwenzahn waschen, verlesen, grobe Stiele entfernen und trocken schleudern. Blätter etwas kleiner zupfen. Einige Blättchen beiseitelegen. Den Knoblauch schälen.

2. Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form mit der Knoblauchzehe ausreiben und buttern. Die Hälfte der Kartoffelscheiben auf dem Boden der Form auslegen und leicht salzen. Den Löwenzahn daraufschichten und mit den restlichen Kartoffeln bedecken.

3. Sahne und Milch mit dem Knoblauch aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Den Knoblauch entfernen und die Sahnemilch heiß über die Kartoffelscheiben gießen. Die kalte Butter in Flöckchen obenauf setzen.

4. Gratin im heißen Ofen (Mitte) etwa 35 Min. garen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Inzwischen restliche Löwenzahnblättchen und Oliven fein hacken, Käse in kleine Würfel schneiden. Löwenzahn, Oliven und Käse über das Gratin streuen. Alles 10-15 Min. weitergaren, bis der Käse geschmolzen ist und die Kartoffeln weich sind (zur Probe mit einer Gabel einstechen). Sofort servieren.