

Rezept

# Kartoffelgratin mit Schwarzwurzeln

Ein Rezept von Kartoffelgratin mit Schwarzwurzeln, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>300 ml</b> Milch	<b>200 g</b> Sahne
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Butter + etwas Butter für die Form	<b>600 g</b> festkochende Kartoffeln
<b>4 EL</b> Weißweinessig	<b>500 g</b> Schwarzwurzeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (besser: 180° Umluft) vorheizen. Die Milch mit der Sahne mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss so kräftig abschmecken, dass die Mischung leicht überwürzt wirkt. Den Knoblauch schälen, fein hacken und unter die Sahnemilch rühren. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, in die Form schichten und die Sahnemilch darübergießen.
2. In einer großen Schüssel den Essig mit 1 l Wasser mischen. Die Schwarzwurzeln gründlich waschen, schälen (dabei am besten Einweghandschuhe tragen, weil der austretende Saft klebrig ist) und in das Essigwasser legen, damit sie sich nicht bräunlich verfärben. Dann schräg in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und mit den Kartoffeln mischen.
3. Das Gemüse mit der Butter in Flöckchen belegen und im Ofen (Mitte) 40-45 Min. gratinieren. Zwischendurch mit einem Esslöffel etwas Garflüssigkeit über trockene Stellen gießen und die Kartoffeln und Schwarzwurzeln leicht in die Flüssigkeit drücken. Dazu passt Blattsalat.