

Kartoffel-Gratin

Zubereitungszeit:

Eineinviertel Stunden.

Dazu ist zu sagen:

Volle Mahlzeit! Lässt sich aber auch weniger gehaltvoll, mit weniger Sahne, mehr Milch und weniger Käse zubereiten und dann als Beilage verwenden.

Reicht für 2 Personen.

- | | | |
|-----------|--|--|
| 1. | 250 g mehlig Kartoffeln | schälen und in dünne Scheiben schneiden. |
| 2. | Eine flache große Auflaufform mit Butter | einfetten. |
| 3. | Die Kartoffeln | fächerförmig in die Auflaufform schichten. |
| 4. | $\frac{1}{8}$ l Milch, 1 Becher Sahne, reichlich Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Muskatnuss, Paprika, 1 Messerspitze Kardamom | zu einer Sauce verrühren und über die Kartoffel gießen. |
| 5. | Von 1 Zweig Rosmarin | die Nadeln abzupfen, kleinhacken und auf das Gratin streuen. |
| 6. | 50 g Emmentaler, 50 g Appenzeller | reiben und darüber streuen. |
| 7. | Das Gratin | 45 min bei 180 °C garen und goldbraun backen. |
| 8. | Währenddessen 1 grünen Salat, 4 Tomaten, 1 Gurke, 1 Paprika und weiteres Gemüse und Kräuter nach Belieben | zu einem gemischten Salat verarbeiten. Eine leichte Salatsauce mit Essig und ganz wenig Öl wählen. |
| 9. | Das Gratin mit dem Salat | servieren und schmecken lassen. |

Variationen:

- Statt normalen Kartoffeln eine Hälfte Pastinaken und eine Hälfte Süßkartoffeln nehmen.
- Das Gratin mit Lauch ergänzen.
- Das Gratin ausgebratenen Speckwürfeln ergänzen.
- Mit Thymian oder anderen Kräutern der Provence würzen.
- Mozzarella zum Überbackkäse dazumischen.