

Kartoffelgratin mit Gemüse

von: Erika

für 2 Personen

Zutaten:

600 g Kartoffeln (mit Schale)

600 g Schwarzwurzeln (aus dem Glas)

200 ml Milch (1,5%)

200 ml Kochwasser von den Schwarzwurzeln oder Gemüsebrühe

1 Knoblauchzehe

20 g Butterflöckchen

100 g gestiftelten Emmentaler

3 EL frische Kräuter nach Saison und Geschmack, klein geschnitten

Fett für die Form

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen, trocknen. In sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Scheiben dachziegelartig in die Form schichten. Die einzelnen Lagen etwas würzen mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Muskatnuß und wenig Kräutersalz. Die Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden und dazwischen legen.

Nach der Hälfte Kartoffeln ca. 50 g Käse dazwischen streuen.

Auf die letzte Lage Kartoffeln das Gemisch aus Kochwasser und Milch geben, alles benetzen. Nun Butterflöckchen aufstützen und bei 200°C, mittlere Schiene, für 30 – 40 Minuten überbacken. Wenn die Kartoffeln fast gut sind – Probe – aus dem Ofen nehmen.

Schwarzwurzeln darauf verteilen, Rest-Käse darüberstreuen – Butterflöckchen (?) – noch mal für 5 – 10 Minuten in den 200 °C heißen Backofen, bis der Käse gut zerlaufen ist und die Schwarzwurzeln warm sind.

Geschnittene Kräuter auf dem Gratin verteilen und servieren.

Guten Appetit

Tipp: Möchte man mehr Kalorien, die Milch durch Sahne (flüssig) ersetzen!