

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Zutaten für ca. 4-6 Portionen:

500 g	mittelgroße Kartoffeln, vorwiegend festkochend
500 g	feste Gemüsesorten, z. B. Karotten, Hokkaido-Kürbis, Petersilienwurzeln
150 ml	Sahne
150 ml	Milch
	Butter für die Form und einige Butterflocken
50 g	geriebenen Käse, z. B. Grana Padano
	Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch
	Rosmarin-, Thymianzweig

Vorbereitung:

- Auflaufform mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben und ausbuttern.
- Kartoffeln waschen, schälen und in maximal 1,5 mm Scheiben schneiden oder hobeln.
- Gemüse entsprechend vorbereiten und in ca. 2 mm Scheiben schneiden oder hobeln.

Die Kartoffelscheiben sollten nicht gewässert werden, da sonst die Stärke verloren geht!

Zubereitung:

1. Kartoffel- und Gemüsescheiben abwechselnd/dachziegelartig in die Form einschichten.
2. Milch und Sahne mit Rosmarin und Thymian aufkochen, kräftig würzen.
3. Die Kräuterzweige entfernen.
Milch-Sahne-Mischung vorsichtig über die Kartoffeln und das Gemüse gießen.
4. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
5. Gratin mit den Butterflocken belegen.
Im heißen Backofen ca. 30 Minuten backen.
6. Kurz vor Ende der Garzeit mit geriebenem Käse bestreuen und gratinieren.

Das Gratin kann zusammen mit einem frischen Salat auch als Hauptgericht serviert werden.