

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
etwa 300 g Gemüse
z.B. Karotten, Rüben, Süßkartoffeln, Petersilienwurzeln ...
200 g Sahne
100 g Milch
Salz, weißer Pfeffer, Muskat, Knoblauch
Rosmarin-, Thymianzweig
Butter für die Form und einige Butterflocken
Hartkäse z.B. Gruyere, Emmentaler ...

Vorbereitung:

Feuerfeste Auflaufform mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben und ausbuttern.
Kartoffeln waschen, schälen und in maximal 1,5 mm Scheiben schneiden oder hobeln.
Gemüse entsprechend vorbereiten – in Scheiben (0,5 cm) schneiden.

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

Zubereitung:

1. Milch und Sahne mit Rosmarin und Thymian aufkochen, kräftig würzen.
Backofen auf 180 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Kartoffelscheiben dachziegelartig in die Form einschichten.
Dann abwechselnd nach etwa jeder dritten Kartoffelscheibe das Gemüse einschieben.
3. Kräuterzweige aus der Milch-Sahne-Mischung entfernen und diese vorsichtig über die Kartoffeln und das Gemüse gießen.
4. Gratin mit den Butterflocken belegen.
Im heißen Backofen etwa 30 bis 40 Minuten backen.
5. Kurz vor Ende der Garzeit mit wenig geriebenem Käse bestreuen und gratinieren.

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