



REZEPT DER WOCHE

Kartoffelgratin

Zutaten

900g Kartoffeln
1 Paprika
200ml (pflanzliche) Kochsahne
200 ml (Pflanzen-) Milch
1 Packung Kräuterfrischkäse
1 Knoblauchzehe.
100g geriebener Käse (z.B. Bergkäse)
Muskat, gerieben
Salz
Pfeffer
ggf. gehackte oder getrocknete Petersilie
etwas Fett für die Form

Zubereitung

Eine Auflaufform mit Butter oder Margarine einfetten. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben (2-3 Millimeter dünn) schneiden. Diese in die Auflaufform fächerförmig schichten. Die Paprika in feine Streifen schneiden und zwischen bzw. auf den geschichteten Kartoffelscheiben verteilen.

Die Kochsahne mit der (Pflanzen-) Milch und dem Frischkäse verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine gepresste Knoblauchzehe und ggf. etwas Petersilie hinzufügen. Die Kartoffeln mit der Soße übergießen, sodass sie sich gleichmäßig in der Auflaufform verteilt.

Den geriebenen Käse auf den Kartoffeln verteilen.

Das Gratin im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/ Unterhitze ca. 30-40 Minuten backen.

Guten Appetit!