

Kartoffel-Bärlauch-Gratin

Kategorien: Backofen, Gratin, Kräuter

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kartoffeln
300	Gramm	Bärlauch
1/2	Ltr.	Sahne
		Salz und Pfeffer

Anleitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. In eine größere Schüssel geben, salzen und pfeffern. Den frischen Bärlauch gut waschen, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Mit den Kartoffeln gut mischen. In eine Auflaufform geben.

Die Sahne in einem Topf erhitzen, salzen und pfeffern. Über die Bärlauch-Kartoffelmasse gießen.

Im Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad 30 bis 40 Minuten garen.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann