



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Kartoffel – Kräuter – Gratin



Einkaufsliste:

Kartoffeln, 6 große, mehlig kochend

Sahne, 500 ml

Milch, 3,5%

Frischkäse, 250 g

Mozzarella, gerieben, 100 g

Gemüsebrühe, Bio

Butter, 50 g

Schalotten, 3

Lauchzwiebeln, 4

Möhren, 2

Knoblauch, 4 Zehen

Rosmarin, 4 Stängel

Thymian, 20 Stängel

Bohnenkraut

Dill

Petersilie

Oregano

Muskatnuß

Pfeffer

Salz



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

 anregend		 preiswert
	 warm servieren	
 vegetarisch		

Vorbereitung:

- Kartoffeln schälen, in hauchdünne (1 – 2 mm) Scheiben hobeln,
- Schalotten und Möhren sehr klein schneiden,
- Knoblauchzehen enthäuten und halbieren (Seele entfernen),
- Lauchzwiebeln in kleine Ringe schneiden,
- Gemüsebrühe, ca. 200 ml, aufsetzen,
- die Kräuter sehr fein hacken

Zubereitung:

- mittelgroße, bauchige Einmachgläser nehmen und mit Butter ausreiben,
- Schalotten und Möhren in Butter anschwitzen,
- mit Gemüsebrühe ablöschen,
- 500 ml Sahne, 250 ml Milch, 250 g Frischkäse, Knoblauch und Rosmarin zufügen, gut vermischen und ca. 30 min. köcheln lassen,
- den Knoblauch entfernen, die Kräuter zufügen und mit Muskat, Pfeffer und Salz kräftig abschmecken (Kartoffeln schlucken viel Salz),
- die Kartoffelscheiben fächerförmig in Schichten auf die Glasböden legen,
- mit der Kräuter-Sahne-Sauce bedecken,
- dies mehrfach wiederholen bis ca. 2 cm unter den Glasrand,
- als oberen Abschluß die Sauce mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen,
- für ca. 60 min. bei 160°C Ober- / Unterhitze in den Backofen geben



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Tipps:

- Die dünnen, rohen Kartoffelscheiben unbedingt fächerförmig schichten, sodass stets kleine Zwischenräume entstehen. Erst dadurch kann sich die Sahnesauce gleichmäßig verteilen und in die Kartoffeln einziehen.
- Die Konsistenz und die benötigte Saucenmenge könnt ihr über die Gemüsebrühe und die Milch gut regulieren.
- Das Gratin gewinnt am zweiten Tag erheblich an Geschmack, wenn ihr es nach dem Backen abkühlen lasst, es über Nacht in den Kühlschrank stellt und vor dem Servieren dann für ca. 20 min. bei 160°C aufbackt.
- Dabei den geriebenen Mozzarella erst beim zweiten Backen drüberstreuen.
- Die Kartoffelscheiben haben sich in der Ruhephase mit der Sauce vollgesogen, die Aromen haben sich entfaltet und die Konsistenz des Gratins ist fester, je nach Wunsch bis schnittfest.
- Als Variante könnt ihr die rohen Kartoffelscheiben senkrecht in die Gläser stellen und mit der Soße auffüllen (siehe Fotos).

Hierzu schmeckt

- ein feinherber, fruchtiger Riesling.