

**Biolandhof Agena/Dreyer GbR**

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de



## **Mairübchen-Süßkartoffel- Kartoffelgratin**

etwas Butter

1 Knoblauchzehe

500 g Kartoffeln

500 g Süßkartoffeln

500 g Mairübchen

200 ml Sahne

300 ml Milch

2 TL Salz,

½ TL Pfeffer,

1 Prise gerieb. Muskatnuss,

2 EL Petersilie, gehackt

1 EL Gemüsebrühepulver

Butterflöckchen

Käse, gerieben

Den Backofen auf 220°C Ober- /Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit

einfetten. Dann

halbieren, schälen und die Form ausreiben.

und

schälen und mit einem Hobel in sehr dünne Scheiben hobeln.

gegebenenfalls schälen und auch dünn hobeln.

Das Gemüse abwechselnd in die Auflaufform schichten. Für die Sauce

und

verrühren. Anschließend

und

zur Milchmischung geben und verrühren. Die Mischung über das Gemüse gleichmäßig verteilen.

über das Gratin geben. Danach

drüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30-35 Minuten backen, bis eine schöne Kruste entstanden ist.

Dazu passt super ein frischer grüner Salat.