

ZUTATEN

300g Süßkartoffeln
300g Kartoffeln
1 TL Butter
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
60ml Weißwein
200ml Sahne
100g Gruyer
1 TL Stärke
2 EL Wasser
Pfeffer
Salz

FESTLICHES (SÜSS)KARTOFFELGRATIN

1. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Beide Kartoffelarten waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden
3. Für die Sauce Butter in einem beschichteten Topf erhitzen und klein geschnittene Schalotten, sowie die gepresste Knoblauchzehe darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und Sahne zugeben. Gruyer fein raspeln und in der Sauce schmelzen lassen. Stärke in einem Glas zusammen mit Wasser verrühren und zur Sauce geben. Aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
4. Nun kommt alles zusammen: Die Hälfte der Sauce in eine mittelgroße Auflaufform gießen und die Kartoffelscheiben abwechselnd senkrecht darauf platzieren. Wenn die Auflaufform komplett gefüllt ist, die zweite Hälfte der Sauce über die Kartoffeln gießen und im Ofen für ca. 15-20 Minuten backen

REZEPT FÜR: 4 PORTIONEN
DAUER: 0 STUNDEN 40 MINUTEN



NOTIZEN