ZWEIERLEI KARTOFFELGRATIN

Schwierigkeit: einfach / ca. 60 Min. Arbeitszeit

Im Herbst leuchtet das Laub gelb und orange. Diese Farbenpracht holen wir uns auf die Teller. So können wir uns gleichzeitig über den Augen- und den Gaumenschmaus freuen. Ein Gratin aus Speise- und Süßkartoffeln von der Strampe Agrar GbR macht's möglich. Dort gibt's übrigens deutsche Bio-Süßkartoffeln. (Foto: Anna Strampe)

ZUTATEN

ca. Für 3 Portionen

1 Stück	große Süßkartoffel
2 Stück	große Speisekartoffeln
250 ml	Sahne
150 ml	Milch
150 gr	geriebener Käse
1 Zehe(n)	frischer Knoblauch
Etwas	Pfeffer, Salz, Paprikapulver und frischer Muskat
Etwas	Mehl

ZUBEREITUNG

Kartoffeln und Süßkartoffel schälen und in feine Scheiben schneiden. Darauf achten, dass Speise- und Süßkartoffelscheiben ungefähr gleich groß und gleich dick sind. Frischen Knoblauch fein hacken.

Sahne und Milch in einen Kochtopf geben. Salz, Pfeffer, gehackten Knoblauch, (frisch geriebenen) Muskat und eine Messerspitze Paprikapulver dazugeben. Nun die Speisekartoffeln in die Sahnemischung geben und zum Kochen bringen. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann die Süßkartoffelscheiben hinzugeben und alles weitere 10 Minuten

kochen lassen.

Die Kartoffelscheiben mit einer Schaumkelle aus der Sahnemischung holen und in eine Auflaufform geben und Kartoffelscheiben etwas anordnen. Die restliche Sahnemischung auf dem Herd mit einer Mehlschwitze andicken und anschließend über die Kartoffelscheiben in der Auflaufform geben. Nun den geriebenen Käse über die Kartoffeln geben.

Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten goldgelb backen.