



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW09 | 2023

Schwarzwurzel-Kartoffelgratin

für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Schwarzwurzeln
- 600 g festkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 300 ml Milch
- 200 g Sahne
- 4 EL Weißweinessig
- 2 EL Butter
- + etwas für die Form
- frisch geriebene Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.

Milch und Sahne mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss so kräftig abschmecken, dass die Mischung leicht überwürzt wirkt.

Den Knoblauch schälen, fein hacken und unter die Sahnemilch rühren. Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, in die Form schichten und die Sahnemilch darübergießen.

In einer großen Schüssel den Essig mit einem Liter Wasser mischen. Die Schwarzwurzeln gründlich waschen, schälen (am besten mit Handschuhen) und in das Essigwasser legen, damit sie sich nicht bräunlich verfärben. Dann schräg in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und mit den Kartoffeln mischen.

Das Gemüse mit der Butter in Flöckchen belegen und im Ofen (Mitte) 40-45 Minuten gratinieren.

Zwischendurch mit einem Esslöffel etwas Garflüssigkeit über trockene Stellen gießen und die Kartoffeln und Schwarzwurzeln leicht in die Flüssigkeit drücken.

Dazu passt Blattsalat.