



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW11 | 2020

Schwarzwurzel Kartoffel Gratin

Zutaten

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

Zubereitung

Den Backofen auf 200° (besser: 180° Umluft) vorheizen. Die Milch mit der 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 1 l Wasser mischen. Die Schwarzwurzeln gründlich waschen, schälen (dabei am besten Handhandschuhe tragen, weil der austretende Saft klebrig ist und stark färbt) 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 Butterflöckchen belegen und im Ofen (Mitte) 40-45 Min. gratinieren. Zwischendurch mit einem Esslöffel etwas Garflüssigkeit über trockene Stellen gießen und die Kartoffeln und Schwarzwurzeln leicht in die Flüssigkeit drücken. Dazu passt Blattsalat.