

Kartoffeln vom HOF DÖRKES

Rezept Kartoffelgratin

einfach würzig und gut

Zutaten:

(für 2 Personen)

500 g Kartoffeln

1/8 Liter Milch

1/8 Liter Rahm

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer, Rosmarin

Butter

3 EL Käse (z.B. Parmesan oder Pecorino)

Zubereitung: Die Kartoffeln roh in dünne Scheiben schneiden.

Milch und Rahm vermischen, Knoblauch fein gehackt/gepresst dazugeben, etwas Salz und Pfeffer sowie Rosmarin beifügen und mit den Kartoffelscheiben sanft, unter Rühren, aufkochen, weitere ca. 10 Min. unter Rühren köcheln lassen.

Auflaufform mit Butter ausstreichen, Kartoffelscheiben und

Milch-Rahm-Mischung einfüllen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen

bei 220°C ca. 15-20 Minuten überbacken *Vorbereitungszeit ca. 15 min.*

HOF DÖRKES Stadtfeld 45

47906 Kempen

Bei Uns bekommen Sie die Kartoffeln für ein richtig gutes Essen!

Kochen müssen Sie allerdings selbst!