

Kartoffelgratin mit Rosenkohl und Gruyère

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



- 3 -

Kartoffeln und Rosenkohl in eine Auflaufform schichten, Sahne dazugießen und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Käse darüber streuen und mit Butterflocken belegen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kartoffeln
225 g Rosenkohl
1 Knoblauchzehe
2 Teelöffel Butter
170 ml Sahne
115 g Gruyère (gerieben)
Salz, Pfeffer

Kartoffeln, Sahne, Kartoffeln, Sahne. Und dazwischen Rosenkohl. Ein herrlich knuspriges Kartoffelgratin, das dank Rosenkohl und Gruyère einen neuen Twist bekommt - Schicht für Schicht zum Glück!

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Auflaufform einfetten.

- 2 -

Kartoffeln waschen, vierteln und in kochendem Salzwasser weich garen. Rosenkohl putzen und halbieren. Knoblauch ganz fein hacken.