

Kartoffel-Käse-Gratin

Milva



unsere Rezepte

- mit ausgezeichneter Speisequalität
- mit gelber Fleischfarbe
- mit langanhaltender Speisequalität
- mit guter Kochkonsistenz



einfach
pikant



Kartoffel-Käse-Gratin

Zutaten

- 600 g mittelgroße Kartoffeln **Sorte Milva**
- 200 g Zucchini
- 150 g frische Champignons
- Butter
- 200 g Frischkäse mit französischen Kräutern
- 2 El süße Sahne
- 75 g geriebener Parmesankäse
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln fast garkochen, pellen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 225° C vorheizen. Die Kartoffeln und das Gemüse auf einem Gurkenhobel in dünne Scheiben reiben. Eine feuerfeste flache Form mit Fett ausstreichen und die Kartoffel-, Zucchini- und Pilzscheiben dachziegelartig in die Form einschichten.

Den Frischkäse, die Sahne, den Parmesan und das Ei in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Gemüsescheiben gleichmäßig verteilen. Das Gratin auf der mittleren Schiene des Backofens 30 Minuten goldbraun backen.



Guten Appetit!

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: 0 41 31 / 74 80 05 · Fax: 0 41 31 / 74 80 580
eMail: europlant@europlant.biz · www.europlant.biz