

Kartoffelgratin mit Bärlauch

Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Bärlauchblätter	250 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	4 dl
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	800 g

Zubereitung:

Zuerst müssen die gewaschenen Kartoffeln in dünne Scheiben geschnitten werden. Die Scheiben salzen und pfeffern und anschließend mit dem fein geschnittenen Bärlauch vermischen.

Die Kartoffeln und den Bärlauch in eine Gratinform geben, den Schlagobers salzen und pfeffern, aufkochen lassen und über darübergießen.

Im Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-849-Kartoffelgratin-mit-Baerlauch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at