

Kartoffelgratin

Zutaten (Für 4 Personen):

500g festkochende Kartoffeln

1 Süßkartoffel

1-2 Kohlrabi

Knoblauch

Gouda

Salz und Pfeffer

200 ml Sahne

260 ml Brühe

Zubereitung:

Die Kartoffeln, die Süßkartoffel und die Kohlrabi schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. In einer Auflaufform schichten. Brühe und Sahne mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Soße über die Scheiben geben und mit Käse bestreuen. Bei 180°C ca. 45 Minuten backen.

