

Teltower Rübengratin

Zutaten (Für 4 Personen):

500g festkochende Kartoffeln

1 Bündchen Mairübchen (3 Knollen)

400 ml Sahne

Salz und Pfeffer

Muskat

Gouda

Zubereitung:

Die Kartoffeln und Mairübchen schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. In eine Auflaufform schichten. Die Sahne mit den Gewürzen verrühren und über die Scheiben geben. Mit Käse bestreuen und bei 180 °C ca 35-40 Minuten backen.

