



 40 Minuten

 Einfach

BUNTES KARTOFFEL-GRATIN MIT SÜSSKARTOFFELN UND GRÜNEM SALAT

Der Ofen-Klassiker in bunter Gute-Laune-Variante mit würziger Kartoffel Creme und knackiger Salatbeilage.

 *So wird's gemacht :*

SCHRITT 1

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Gratin Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden und spiralförmig in einer runden Auflauf- oder Gratinform (Durchmesser ca. 30 cm) verteilen. Für den Guss Sahne und Brühe verrühren. Käse in kleine Quadrate oder Streifen schneiden, die Hälfte unter den Guss mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

SCHRITT 2

Guss auf den Kartoffeln verteilen, mit dem übrigen Käse bestreuen und im Backofen ca. 50-60 Minuten goldbraun backen.

SCHRITT 3

Für den Salat Kopfsalat in Blätter zerteilen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Radieschen vom Grün schneiden, waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Petersilienblättchen abzupfen, waschen und trocken tupfen.

SCHRITT 4

Für das Salatdressing Buttermilch, Zitronensaft, Senf und Zucker verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing mit Kopfsalat, Radieschen und Petersilie vermischen.

SCHRITT 5

Kartoffeln-Gratin mit Kartoffel Creme-Tupfen garnieren, mit Salat auf Tellern anrichten und servieren.



Zutaten

4 Portionen

300 g Süßkartoffeln

300 g lila Kartoffeln

400 g überwiegend festkochende Kartoffeln

400 ml MILRAM frische Schlagsahne 30%

1 TL Instant-Gemüsebrühe

150 g MILRAM Burlander nussig-mild
Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Muskat, gemahlen

1 Kopfsalat

1 Bund Radieschen

1 Bund glatte Petersilie

150 ml Buttermilch

3 EL Zitronensaft

1/2 TL süßer Senf

1 TL Zucker

185 g MILRAM frische Kartoffel Creme

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 3081/742

Fett (g): 45,4

Kohlenhydrate (g): 56,3

Eiweiß (g): 22,8