



40 Minuten



Einfach

3erlei Kartoffel-Gratin mit Salat

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



So wirds 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.



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
- 125 g MILRAM Küstenkäse
- 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
- 200 g MILRAM frische Kartoffel Creme

Schritt 5

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

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 3081/742

Fett (g): 45,4

Kohlenhydrate (g): 56,3

Eiweiß (g): 22,8