

Gemüsegratin

DAS WIRD GEBRAUCHT:

800 g Lauch, Mangold oder Brokkoli
500 g mehlig kochende Kartoffeln
¼ L Milch
200 g Sahne
100 g geriebener Gouda, Edamer
oder Butterkäse
50 g Butter
Salz
gemahlener schwarzer Pfeffer

EIN REZEPT VON:

Brigitte Dörr

AUS:

Breckenheim

TIPPS:

SO GEHT'S:

Den Lauch putzen waschen und in Finger breite Stücke schneiden.

Die Kartoffeln waschen schälen und auf einem Hobel in Scheiben schneiden.

Die Lauchstücke und die Kartoffelscheiben in einer gebutterten,
ofenfesten Auflaufform verteilen mit Salz und Pfeffer würzen.

Milch und Sahne mischen und darüber gießen.

Den Käse darauf streuen und die Butter in Flöckchen darüber verteilen.

Die Form auf die mittlere Schiene in den kalten Backofen schieben
und bei 200°C etwa 45 Minuten backen.

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.