

Gratinierte Kräuterkartoffeln

1 kg Kartoffeln	schälen, in Scheiben schneiden
1 L Salzwasser	kochen lassen, Kartoffeln darin aufkochen lassen, auf einem Sieb abtropfen lassen
40 g Butter	eine helle Grundsosse bereiten
35 g Mehl	
1/8 L Weißwein	
1/8 L Milch	
1/4 L Hühnerbrühe (Würfel)	
Basilikum	waschen, fein hacken, zu der Sosse geben
Thymian, Majoran	
1 Bund Petersilie	
Salz, Pfeffer, Muskat	abschmecken
10 g Butter	Auflaufform fetten, Kartoffeln hineingeben, die Sosse darübergießen
30 g Butter	in Flöckchen darauf geben, in geschlossener Form im vorgeheizten Ofen bei 220°C etwa 50 Minuten garen, Deckel abnehmen
2 Eßl. geriebener Käse	darüberstreuen und weitere 10-15 Minuten überbacken

	Joule	Kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
Gesamtrezept	6.676	1.596	32 g	52 g	224 g
1 Portion	1.669	399	8 g	13 g	56 g

Mit freundlicher Unterstützung der Landwirtschaftskammer NRW

