

Kochen mit Klaus

Bärlauch-Kartoffelgratin

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 700 g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 20 g Bärlauch, Salz, Pfeffer, Butter,
- 200 ml Sahne, 150 ml Milch, 1 Pck. Fix für Kartoffel-Gratin,
- 80 ml Weißwein, 150 g Butterkäse in Scheiben

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Bärlauch klein hacken.



2. Zwiebeln in heißer Butter glasig dünsten, mit Sahne u. Milch ablöschen, Fix einrühren u. aufkochen. Sauce mit Wein verlängern. Kartoffeln unterheben, salzen, pfeffern u. bei geringer Wärme zugedeckt 15 Min. köcheln lassen. Öfters umrühren.



3. Bärlauch unterheben u. alles in eine Auflaufform geben. Mit Käse belegt im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 40-45 Min. backen.



Tipp des Chaoten:

Zu gebratenem Wolfsbarsch mit Spargel servieren!

