

Kartoffel-Peterwurzengratin mit Bio-Bergkäse



Ein Rezepttipp von Ja! Natürlich.



Erdäpfel und Petersilwurz schälen © Ja! Natürlich, Carolina Hubelnig

Infos

Herbstgericht

 01:15 h  Leicht

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

Die Erdäpfel und Petersilwurz waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden (das gelingt am besten mit einem Küchenhobel). Die Schalen der Petersilwurz nicht gleich entsorgen, denn die geben einer klaren Gemüsesuppe ein tolles Aroma. Schlagobers und die Milch mit dem gehackten Knoblauch und der Petersilie vermengen, dann salzen und pfeffern.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten, dann die Erdäpfel und Petersilwurz abwechselnd und schuppenförmig in die Form schichten. Danach mit der Obers-Milch-Mischung übergießen. Zum Abschluss den geraspelten Käse und die Butterflocken über das Gratin streuen und bei 200 Grad im Backrohr ca. 30 Minuten backen.

Zutaten

250 ml Bio-Schlagobers
150 ml Bio-Heublumenmilch
500 g Bio-Waldviertler Erdäpfel
speckig
300 g Bio-Peterwurz
2 Zehen Bio-Knoblauch
150 g Bio-Bergkäse
1 handvoll Bio-Petersilie
1 EL Bio-Alpenbutter in Flöckchen
Salz und Pfeffer

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Dieser Rezepttipp eignet sich perfekt für den Herbst, kann aber an andere Saisonen angepasst werden.

Das Gratin kann auch als Hauptspeise mit einem Salat serviert werden.

Quellenangabe

Österreichs größte Bio-Marke **Ja! Natürlich** engagiert sich seit über 25 Jahren leidenschaftlich für Bio und Gesundheit.

Einen abwechslungsreichen Kurzurlaub in der wunderschönen Waldviertler Natur. Genau das verspricht die „**Ja! Natürlich Landpartie**“!