



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 112

Kartoffelgratin mit Bohnenkraut-Sahne

Zutaten

6 große Kartoffeln, geschält
und in sehr feine Scheiben
geschnitten

2 Knoblauchzehen, davon

1 ½ gepresst



Olivenöl

200 ml süße Sahne



1 EL Bohnenkraut



Meersalz



Schwarzer Pfeffer

Rezept

Eine flache Form, z.B. eine Tarte-Form, mit Olivenöl auspinseln. Eine der Knoblauchzehen halbieren und mit der Schnittseite die Form gut ausreiben. Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Die Form kreisförmig mit den Kartoffelscheiben auslegen. Aus Sahne, dem gepressten Knoblauch, Bohnenkraut, Pfeffer und Salz einen würzigen Guss anrühren und über den Kartoffeln verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und im Ofen backen, bis der Gratin schön blubbert, die Kartoffeln weich sind und eine kräftige Farbe angenommen haben.

Guten Appetit!