



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



KNOBI-ZWIEBEL-RÖSTER

Kartoffelgratin (2 Portionen)

Zutaten:

500 g Kartoffeln

1/8 l Milch

1/8 l Rahm

Salz & Pfeffer

Butter

1 EL „Knobi-Zwiebel-Röster“

Käse

Sie benötigen 500 g Kartoffeln, die geschält und in dünne Scheiben geschnitten werden. 1/8 l Milch und 1/8 l Rahm vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze fein aufkochen lassen und unter vorsichtigem Rühren 10 Min köcheln lassen. Eine Auflaufform kann in der Zwischenzeit mit Butter ausgestrichen werden. Danach die vorgegarten Kartoffelscheibchen einfüllen, 1 EL „Knobi-Zwiebel-Röster“ unterheben und mit Käse bestreuen. Das Gratin möchte bei 220° ca. 15-20 Min. überbacken werden.