

Kartoffeln Rezepte

Kartoffelgratin Mit Kohl

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Teigwaren, Gemüse, Gratin, Kartoffel, Kohl

1	Zwiebel; gehackt Butter; zum Dünsten	100 g Doppelrahmfrischkäse z.B. - Mascarpone
4	Wacholderbeeren	300 g Kartoffeln; geschält in - Schnitze geschnitten
300 g	Spitzkohl; oder Wirsing - fein geschnitten	25 g Gruyere; gerieben

Die Zwiebel in Butter glasig dünsten. Wacholder und Kohl oder Wirsing beifügen, unter Wenden leicht braten. Mit Doppelrahmfrischkäse mischen. In eine ausgebutterte, ofenfeste Form geben, mit Kartoffeln bedecken, mit Käse bestreuen.

In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Backofens fünfzehn bis zwanzig Minuten backen.

Tipps Statt 300 g Kohlgemüse 500 g Spinat verwenden.

Schmeckt auch gut: sehr fein gehackten, geräucherten Speck (nur sehr wenig) mit dem Kohl mischen.

Statt Kartoffeln fertige Spätzli verwenden.