

# KARTOFFELGRATIN

## Zutaten (ca. 4 Portionen)

- ca. 1,2 kg Kartoffeln
- 3 Karotten
- 1 /2 Stange Lauch
- 150 ml Haferdrink o. -sahne
- 3-4 EL Frischkäse
- 3-4 TL Gemüsebrühe
- 150 g geriebenen Gouda
- Öl
- Salz
- Paprikagewürz
- Kräuter (z.B. Liebstöckel, Petersilie)



## ZUBEREITUNG (CA. 60 MIN.)

- Das Gemüse putzen und waschen. Die Kartoffeln ca. 25 Minuten in Salzwasser kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Den Lauch in feine Ringe schneiden. Die Karotten schälen und würfeln.
- Eine Auflaufform mit etwas Speiseöl einpinseln und den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
- Kartoffeln, Lauch, Karotten und Kräuter in die Auflaufform geben und etwas durchmischen.
- Die Milch (oder Sahne) und den Frischkäse gut miteinander verrühren. Mit Gemüsebrühe, Salz und edelsüßem Paprika abschmecken und über das Gemüse gießen.
- Das Gratin mit geriebenen Gouda bestreuen und auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten überbacken.
- Nach Belieben mit frischen Kräutern bestreut servieren.