



WINTER-GRATIN - (MIT KARTOFFELN, RANDEN UND SÜSSKARTOFFELN)

Für 4 Personen als Beilage / für eine Gratinform (ca. 2 Liter Inhalt), gefettet
Zubereitungszeit total: 2 Std. / Vorbereiten: 30 Min. / Backen: 1 ½ Std.

ZUTATEN:

600 g	mehligkochende Kartoffeln
200 g	Süsskartoffeln
200 g	rohe Randen
1	rote Zwiebel
2 ½ dl	Halbrahm
1 dl	Milch
1	Knoblauchzehe
1 ½ TL	Sirocco-Gemüsebouillon
1	Lorbeerblatt
wenig	Muskat
wenig	Pfeffer
50 g	Halbhartkäse
2 Zweige	Thymian

ZUBEREITUNG:

Das Gemüse schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben hobeln. Den Halbrahm, die Milch und die Kartoffelscheiben in eine Pfanne geben. Die Knoblauchzehe andrücken, mit der Bouillon, dem Lorbeerblatt, Muskat und Pfeffer beugeben, aufkochen. Kartoffeln ca. 5 Min. köcheln, bis die Stärke aus den Kartoffeln die Flüssigkeit bindet. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen. Die Kartoffelscheiben mit den Süsskartoffeln, Randen und Zwiebeln ziegelartig in eine Gratinform schichten. Den Käse grob reiben, mit der eingedickten Flüssigkeit aus der Pfanne und den Thymianblättchen auf dem Gemüse verteilen.

Backen: Ca. 1 ½ Std. in der unteren Hälfte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens. Während der ersten Stunde den Gratin mit einer Alufolie bedecken, die letzten 30 Min. ohne Alufolie fertigbacken.

Exklusiver Sirocco Tipp: Statt Halbhartkäse geriebenen Parmesan verwenden.