

Kartoffelgratin – mal anders

Zutaten:

- ❖ 4 Frühlingszwiebeln
- ❖ 2 EL Butter
- ❖ 750 g festkochende Kartoffeln
- ❖ 400 ml Gemüsebrühe
- ❖ Meerrettich (Glas), Salz, Pfeffer
- ❖ Ein Bund Dill (oder TK)
- ❖ 275 g Frischkäse
- ❖ 250 TK Erbsen
- ❖ 250 g geschälte Garnelen
- ❖ 125 geriebenen Gouda



So wird's gemacht:

Die Frühlingszwiebel putzen und grob schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Beides nun in der Butter kurz andünsten. Die Gemüsebrühe zugeben und zugedeckt ca. 8 Minuten köcheln lassen.

Die Kartoffeln abschütten und den **Fond auffangen** diesen dann mit Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dill hacken und mit dem Frischkäse in den Fond geben und glattrühren. In einer Auflaufform die Kartoffeln, die Erbsen und die Garnelen mischen. Mit dem Frischkäse-Fond übergießen, alles mit Käse bestreuen und dann für ca. 25 Minuten und 200° Ober/Unterhitze gratinieren.

Viel Spaß und guten Appetit ♥

wünscht

Suonne