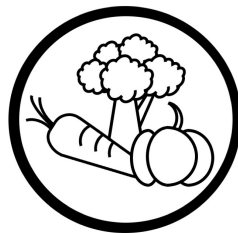


Süßkartoffel Kartoffel Gratin



4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



180°
40-50 Minuten



*Gluten
Frei



Laktose
frei



*Vegan

400g Mehliges Kartoffel
400g Süßkartoffel

Kartoffel und Süßkartoffel waschen, schälen und in 3mm dicke Scheiben schneiden.

Butter oder *Margarine

Eine Gratinschale mit Butter ausfetten. Die Kartoffel und Süßkartoffel-Scheiben abwechslungsweise in die Gratinform schichten.

3EL Butter oder *Margarine
2EL Mehl oder *glutenfreies Mehl
5dl Kokosmilch

Butter in einer Pfanne schmelzen. Das Mehl einrühren und danach die Kokosmilch langsam dazu fügen. Unter ständigem Rühren die Kokosmilch sanft kochen.

Salz, Pfeffer, Muskat

Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss. Die zähe Flüssigkeit über die Kartoffelscheiben verteilen.

Wer möchte Käse

Im vorgeheizten Ofen bei 180° in der untersten Rille das Gratin 40-50 Minuten garen. Anschliessend, wer möchte das Gratin mit Käse belegen und 10 Minuten zusätzlich das Gratin auf 210° vor dem Servieren gratinieren.

