



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de \* [www.gemeinsamtafeln.com](http://www.gemeinsamtafeln.com) \* 0171-9073606 \* 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

## Kartoffeln ... regional, saisonal und fast immer günstig



### Resteküche Kartoffel-Käse-Gratin

#### Zutaten ca. 4 Portionen

1000 Gramm Kartoffeln gekocht und in gleichmäßig dicke Scheiben geschnitten, 200 Gramm Bergkäse, alternativ Käsereste aus dem Kühlschrank, 1 Esslöffel Butter, 1 Knoblauchzehe zerdrückt, 1 Teelöffel Muskatnuss gerieben oder etwas weniger gemahlen, Salz, Pfeffer, ½ Liter Milch, 1 Ei, frische Kräuter gehackt

#### Zubereitung

- Käse reiben oder bei vorhanden Scheiben ganz fein würfeln
- Das Ei und die Hälfte des Käses sowie die Gewürze kräftig mit der Milch verrühren
- Eine feuerfeste Form mit der Butter gut einreiben
- Den Knoblauch gleichmäßig in der Form verteilen
- Die Kartoffelscheiben darauf gleichmäßig schichten
- Jetzt die Milchmischung darüber gießen und den restlichen Käse darauf verteilen
- Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Ober/Unterhitze für ca. 40-45 Minuten backen
- Sollte das Gratin zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken
- Vor dem servieren mit den frischen gehackten Kräutern bestreuen
- 

Dazu passt ein Kopfsalat und/oder ein Gurken-Dill-Salat



