

Rezept des Monats

Bärlauch Gratin - März 2024

Zutaten (4 Portionen):

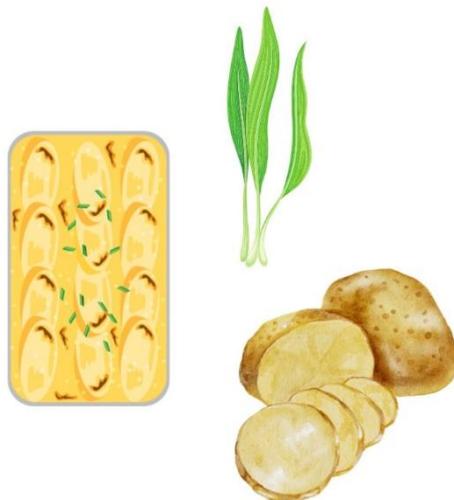
- 800g Kartoffeln
- 300g Bärlauch
- 1/2 Becher Sauerrahm
- 2 Eier
- Salz
- 100g Bierkäse gerieben

So wird's gemacht:

Kartoffeln kochen oder dämpfen und dann schälen und in Scheiben schneiden.

Während die Kartoffeln kochen, kann der Bärlauch gewaschen und geschnitten werden. Sauerrahm mit Eiern und Salz verrühren.

Kartoffelscheiben und Bärlauch in eine Auflaufform geben und mit Sauerrahm-Eigemisch übergießen. Abschließend den Auflauf mit Käse bestreuen und bei 170 Grad Heißluft ca. 20min überbacken.



Guten Appetit wünschen die Diätologinnen

Angelika Straka und Leonie Meil