

Kartoffelgratin für zwei Personen

mit einem Blattsalat als kleine Mahlzeit

400 g geschwellte Kartoffeln

2 Rosmarin-Zweiglein

Salz und Pfeffer

½ dl Weisswein

1 dl Milch

60 g geriebener Gruyère-Käse

20 g Butter

Rosmarin dazwischen geben, mit wenig Salz und Pfeffer würzen, mit Weisswein und Milch übergossen. Mit dem geriebenen Gruyère bestreuen, Butterflöckchen über die Kartoffeln verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200° 15 Minuten gratinieren.

mf

Geschwellte Kartoffeln (vom Vortag) schälen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden, in eine passend kleine, ausgebutterte Gratinform schichten.

1 Portion enthält ca.:
408 kcal / 1683 kJ, 21 g Fett,
14 g Eiweiss, 33 g KH (anrechenbar).

