

## koch, back & schmeck Bio zum Advent

### Kartoffelgratin mit Kräuterkruste

Menge		Zutaten	Zubereitung
für 4 Portionen	für 10 Portionen		
			Backofen auf 200°C Ober-, Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Öl bepinseln und bereit stellen.
500 g	1,2 kg	Bio Kartoffeln	schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden/hobel. In die Auflaufform schichten. Die Kartoffeln mit
2 TL ¼ TL	5 TL 1 TL	Salz Pfeffer, Muskat	bestreuen. Eine Eiermasse aus
250g 100 ml 40 g 40 g 2 Stück 4 EL	625 g 250 ml 100 g 100 g 5 Stück 10 EL	Bio Frischkäse natur Gemüsebrühe Parmesan, gerieben Semmelbrösel Bio Eier gemischte Kräuter	und und und und und sowie gut verrühren und gleichmäßig über den Kartoffeln verteilen.
			Im Backofen bei 180°C Ober-, Unterhitze, ca. 30-45 Minuten, je nach Kartoffelstärke backen.

#### Tipps/Variationen:

- Kräuter können je nach Geschmack ausgetauscht werden.
- Es können auch Kartoffeln vom Vortag verwendet werden. Dabei verringert sich die Backzeit auf 20 Minuten.