



Auflauf

Kartoffelgratin mit Gemüsefrikadellen

Zutaten

für 4 Portionen

für das Gratin

1 kg Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
200 ml Sahne
250 ml Milch
1 TL Gemüsebrühe
75 g Gouda (gerieben)
Muskatnuss
Salz
Pfeffer

für die Gemüsefrikadellen

200 g Erbsen
200 g Karotten
200 g Blumenkohl
1 Zwiebel
1 Ei
125 g Semmelbrösel
Salz
Pfeffer
Öl

Zubereitung

Kartoffelgratin

Die Kartoffeln schälen und die feine Scheiben schneiden, anschließend in einer Auflaufform verteilen. Den Knoblauch pressen, mit der Sahne und Milch sowie der Gemüsebrühe verquirlen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung über die Kartoffeln gießen. Den Gratin für etwa 40 Minuten bei 175 Grad backen.

Den Gratin aus dem Ofen nehmen, den Gouda drüberstreuen und für weitere zehn Minuten goldbraun backen.

Gemüsefrikadellen

Das Gemüse in Salzwasser bissfest kochen und anschließend fein zerkleinern. Die Gemüsemasse mit Semmelbrösel und Ei vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Frikadellen formen und in Öl goldbraun braten.

Brennwert: 2.261 kJ, 540 kcal · Zeit: 1 Stunde