



Kartoffelgratin mit Schwarzwurzeln

Zutaten

(Für 4 Personen)

300 ml Milch	1 Knoblauchzehe
200 g Sahne	2 EL Butter + etwas Butter
Salz	für die Form
Pfeffer	600 g festkochende Kar-
frisch geriebene Muskat-	toffeln
nuss	4 EL Weißweinessig
	500 g Schwarzwurzeln

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Milch mit Sahne vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Knoblauch schälen und fein hacken. Anschließend zur Sahnemilch hinzugeben. Auflaufform mit Butter fetten. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln in die gefettete Form schichten. Sahnemilch darüber verteilen.
2. Ca. 1 Liter Wasser mit Essig vermengen. Schwarzwurzeln gründlich waschen und schälen. Tipp: Dabei am besten Einweghandschuhe tragen, weil der austretende Saft klebrig ist. Schwarzwurzeln sofort in Essigwasser legen. Herausnehmen und schräg in feine Scheiben schneiden. Mit den Kartoffeln vermengen.
3. Butter in Flöckchen über den Auflauf geben und im Backofen ca. 45 Minuten gratinieren.