

Kartoffelgratin und Bohnengemüse 4 Personen

Kartoffelgratin

700g Kartoffeln Typ B
5g Knoblauch
240g Vollmilch
100g Vollrahm
Salz/ Pfeffer
Muskatnuss
50g Parmesan/ Gruyère

Kartoffeln schälen und in dünn (2-3mm) Scheiben schneiden / Hobeln.
Knoblauch fein hacken.
Gratinform mit Butter ausstreichen.
Milch, Rahm und Knoblauch zusammen aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Es darf leicht versalzen schmecken. Die Kartoffelscheiben und unter rühren erneut aufkochen. Erneut abschmecken in eine Gratinform geben und mit Käse überstreuen. In den vorgeheizten Ofen bei 160°C ca. 30-40min Backen.

Bohngemüse

400g Bohnen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20g Butter
Salz/ Pfeffer

Bohnen rüsten und im Salzwasser kochen, bis sie noch leicht bissfest sind. Im kalten Wasser abschrecken, damit sie nicht braun werden.
In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und andünsten.
Die Bohnen dazugeben und evt. Ein Schluck Wasser begeben.
Bei Mittlerer Hitze dünsten bis die Bohnen weich sind und schön glänzen.
Abschmecken und servieren.