



Süßkartoffel-Gratin

- Gratinform von 2,5 l Inhalt
- Butter für die Form
- 1 kg Süßkartoffeln*, geschält, in 3 mm dicken Scheiben
- Salz, Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen*, in Scheiben oder gepresst
- 5 dl Rahm
- 1 dl Milch
- 100 g geriebener Käse*

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Portionen.

Ofen auf 180°C Heissluft/Umluft vorheizen (Ober-/Unterhitze 200°C).

Süßkartoffelscheiben lammellenförmig in die vorbereitete Form geben. Restliche Zutaten verrühren, darüber giessen.

Gratin in der Mitte des vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten backen. Wenn die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie oder einem passenden Deckel abdecken und fertig garen.