Süßkartoffelgratin

Zutaten:

1 kg Süßkartoffeln

1 Becher Sahne

100 ml Milch

3 TL Indien Traum

1/2 TL Pfeffer- Salz Mix

200 g Gouda

etwas Omas Butter Öl zum Fetten der Form

Zubereitung:

Süßkartoffeln schälen und mit dem kleinen Küchenhobel in Scheiben hobeln (Stufe 1).

Die rechteckige Ofenhexe mit Omas Butter Öl fetten.

Sahne, Milch und Gewürze in der kleinen Nixe gut verrühren.

Ofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

1/3tel der Süßkartoffeln in der großen Ofenhexe verteilen.

1/3tel der Sahne- Milch Mischung darüber gießen.

Das Ganze wiederholen bis die Süßkartoffeln und Sahne aufgebraucht sind.

Am Schluss den Käse mit der groben Reibe darüber reiben.

Die Ofenhexe in den Ofen schieben und das Gratin ca. 40 Minuten backen, bis die Süßkartoffeln weich sind.

Das Gratin kann als Hauptgericht mit Salat oder auch als Beilage gegessen werden.

Ihre Pampered Chef und Edelschmaus Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt, k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettenstatt.de

Ihre Pampered Chef und Edelschmaus Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt,
k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettenstatt.de