

Rosmarin-Gratin aus rohen Kartoffeln

2 kleine Zucchini
1 EL Butter

Zucchini an der Röstiraffel reiben und in der Butter andämpfen.
Etwas abkühlen lassen.

700 g Kartoffeln, geschält
75 g Gruyère

Kartoffeln und Gruyère ebenfalls an der Röstiraffel reiben und
mit den Zucchini in einer Gratinform verteilen.

2 dl Milch
2 dl Halbrahm
3 EL Rosmarin, fein gehackt
1 TL Salz
Pfeffer, Muskat

Alle Zutaten verrühren und über die Kartoffelmasse gießen.

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens während 45
Minuten backen.

steiertisch