



Benötigte Zutaten

250 g	Kartoffeln
1 Bund	Spargel (grün)
1 Stück	Zucchini (mittelgroß)
150 g	Erbsenschoten
200 g	Erbsen
etwas	Premium Teebutter (für die Form)
100 g	Premium Original Almkönig
Für die Sauce	
1 Faust	Spinat (frisch)
etwas	Basilikum
200 g	Premium Sauerrahm
150 ml	Premium Alpenmilch
	Salz, Pfeffer

Kartoffel Frühlingsgemüse Gratin

Anleitung

1. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Den Spargel und die Zucchini waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Die Kartoffeln mit dem Gemüse, den Erbsenschoten und den Erbsen in eine gebutterte Auflaufform geben.
4. Den Käse grob reiben und die Hälfte des Käses über dem Gemüse verteilen.
5. Für die Sauce: Spinat und Basilikum waschen, trocken schütteln und mit dem Sauerrahm und der Milch in einem Blender zu einer cremigen Sauce mixen.
6. Die Sauce über das Gratin gießen und mit dem restlichen Käse bestreuen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft für 40 Minuten backen.
8. Das Gratin mit einem grünen Salat servieren.

Tipp: Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig - Der Cremige“ verwendet werden.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at

SalzburgMilch

