



Kartoffelgratin mal anders

Zutaten

- 750 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Liter Kokosmilch
- 1 Chilischote
- etwas Zitronengras
- etwas Ingwer
- 2 Zehen Knoblauch
- Muskatnuß
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Käse nach Bedarf (ca. 100 g)

Zubereitung

1. Alle Zutaten so fein schneiden wie es geht (Chilischote, Zitronengras, Ingwer, Knoblauch). Diese Zutaten nun mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Bevor das Ganze verbrennt, wird mit Kokosmilch abgelöscht. Die Soße leicht „über“ salzen und pfeffern, da die Kartoffeln sehr viel Geschmack aufnehmen können. Muskatnuss je nach Belieben ebenfalls dazugeben.
2. Die Kartoffeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Scheiben jetzt in eine Auflaufform geben und mit der Soße auffüllen. Nach Bedarf mit Käse bestreuen.
3. Die Auflaufform für ca. 1 Stunde und 10 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Ofen stellen.
4. Fertig ist das Kartoffelgratin mal anders! Guten Appetit!

