

bei kleinen Mengen die schnelle Alternative zum Kartoffelgratin

Kartoffelgratinersatz

2 Portionen

Zutaten

400 g Kartoffeln, 250 ml Sahne, 50 ml Weißwein, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Teelöffel Salz, 1 Messerspitze weißer Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauchzehe von der Schale befreien und grob würfeln
2. mit dem Salz und dem Pfeffer zu der Sahne und dem Weißwein geben
3. alles mit dem Pürierstab gründlich zerkleinern
4. Kartoffeln schälen und sehr sehr dünn hobeln
5. Sahnemischung in eine Antihafpfanne geben und Kartoffeln zugeben
6. bei mittlerer Hitze die Kartoffelscheiben in 15-20 Minuten gar kochen, dabei gelegentlich wenden
7. wenn seltener gewendet wird, bekommen die Kartoffeln einen braunen Rand (lecker!)



Zeitbedarf

30 Minuten