HAUPTGANG

ROSEN-KARTOFFEL-GEMÜSE-GRATIN

★★★★★ (187)

1H 15 MINUTEN
FÜR 4-6 PERSONEN

ZUTATEN

200 g	Butter
	Butter zum Einfetten der Form
1	Knoblauchzehe, halbiert
½	Zitrone, Schale
½ EL	Thymianblättchen
1 kg	festkochende Kartoffeln
500 g	farbige Karotten
	Salz & Pfeffer

Zum Servieren

	Einige Blättchen Thymian

ZUBEREITUNG

1

Backofen auf 180° C vorheizen. Gratinform mit Butter einfetten. Knoblauchzehe halbieren und die Form mit der Schnittfläche nach unten einreiben. Mit dem Sparschäler zwei Streifen Zitronenschale abschälen. Mit Knoblauchhälften, Butter und Thymian in eine Pfanne geben. Bei kleiner Hitze Butter schmelzen, vom Herd nehmen und einige Minuten ziehen lassen.

2

Die Kartoffeln und Gemüse gründlich waschen. In sehr dünne Scheiben oder breite Streifen hobeln und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch und die Zitronenschale aus der Butter nehmen. Die Hälfte der flüssigen Butter mit den Kartoffeln und dem Gemüse vermengen. Mit reichlich Salz und Pfeffer würzen.

3

Die Kartoffel- und Gemüsescheiben überlappend in einer Reihe auslegen. Vorsichtig aufrollen. Die rosenförmigen Rollen aufrecht in eine Gratinform setzen. Den Rest der Butter über die Kartoffelrosen giessen. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 bis 50 Minuten goldgelb und knusprig backen. Zum Servieren mit Thymian bestreuen.

TIPP

Karotten kann mit Saisonalem Gemüse (z.B. Randen, Zucchini,...) ersetzt werden