

Kartoffel-Möhren-Gratin

von Sandy_Live · 4 Portionen · Abnehmen / Kalorienarm, Hauptgericht



NÄHRWERTE PRO PORTION

652 kcal 19.46 g Eiweiß 29.96 g Kohlenhydrate 50.35 g Fett

ZUTATEN

600 g Kartoffeln
600 g Möhren
1 Becher Schlagsahne
1 Becher Schmand oder Creme fraiche
250 g geriebener Käse
Salz , Pfeffer und Muskat

ZUBEREITUNG

- 1.**
Die Kartoffeln und Möhren schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln. Abwechselnd in eine Auflaufform schichten und jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Schlagsahne mit dem Schmand verrühren, erneut mit Pfeffer und Salz kräftig würzen. Diese Soße über das Gemüse geben und alles mit dem geriebenen Käse bestreuen.
- 2.**
Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 70 Minuten im Ofen garen. Heiß servieren.