



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: Das Gratin kann mit beliebigem Frühlingsgemüse zubereitet werden.



Ein Rezept von cookingcatrin.at