



Ingwer-Kartoffelgratin

1000 g Kartoffeln

40 g Ingwer

500 ml Sahne

Salz

- Kartoffeln schälen, ggf. halbieren und in 2 mm dicke Scheiben hobeln
- Ingwer schälen und fein reiben
- Ingwer in die Sahne geben und kräftig salzen
- Backofen vorheizen: 170° Umluft

Kartoffeln in eine passende Auflaufform geben und mit der Ingwersahne übergießen. Alle noch einmal etwas vermengen und 1 Stunde in den Backofen geben. Wenn der Gratin zu braun wird, Hitze etwas reduzieren und/oder mit Alufolie abdecken.