

# REZEPT DES MONATS

## SEPTEMBER

Die Kartoffeln sind reif und auf den gemähten Wiesen wachsen wieder frische Unkräuter, wie Spitzwegerich, Wiesenlabkraut, Brennnesseln, Dost und Feldthymian, Schafgarbe und Sauerampfer.

Die beste Zeit für ein herrliches

### **KARTOFFELGRATIN MIT UNKRÄUTERN**



Wir suchen

150 - 200 g frische Wildkräuter wie z. B. Dost, Feldthymian, Sauerampfer, Spitzwegerich, Wiesenlabkraut, Brennnesseln, Schafgarbe.

1 kg Kartoffeln schälen, mit dem Gurkenhobel in feine Streifen schneiden. 300 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe mit 300 ml Milch oder Sahne mit 2 Lorbeerblättern und 4 Knoblauchzehen aufkochen und mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die frisch gehobelten Kartoffeln in die kochende Flüssigkeit geben, nochmals aufkochen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Unkräuter waschen, trocken schleudern und fein in Streifen schneiden. Danach die Unkräuter und 50 g Gouda zu den Kartoffeln geben. Alles in eine Auflaufform geben und mit 150 g Gouda bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 45 Min. backen.

Vor dem Servieren mit frisch gehackten Kräutern, z. B. Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.

Guten Appetit