



Rahmkartoffeln mit viel frischem Gemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das vereinfachte „Kartoffelgratin“ für die gesunde, schnelle, tägliche Küche

Zutaten

- 300 g Kochschinken
- 800 g geschälte Kartoffeln
- 350 - 400g T.K. Gemüse Mischung
- (z.B.: Möhren, Broccoli, Blumenkohl, Spargel, Pilze, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.
- (Das Ganze geht natürlich auch mit frischem Gemüse, einzeln
- "al dente" blanchiert)
- Etwas Milch
- 1 Becher Sahne
- 100 g Büffelmozzarella
- Salz, Pfeffer, Cayenne, geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit gleichen Teilen Milch und Sahne aufgießen, bedecken.

Schritt2

Mit Salz, Pfeffer, etwas Cayenne, Muskatnuss und Knoblauchsatz würzen, kurz ca.5 min. ankochen.

Schritt3

T.K. Gemüse und Schinken, in Blätter geschnitten, dazu geben und mit den Rahmkartoffeln mengen.

Schritt4

In eine gebutterte Auflaufform füllen und mit Mozarellascheiben belegen .

Schritt5

Für weitere 15 - 20 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, appetitlich bräunen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Rustikal in der Auflaufform servieren, ev. mit einem frischen sommerlichen Blattsalat servieren

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** auflauf, für jeden tag, mozzarella, preiswert, rahmkartoffeln, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rahmkartoffeln-mit-viel-frischem-gemuese/>