



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

SÜSSKARTOFFEL-GRATIN MIT SALBEI



HAUPTZUTAT
Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT
Über 1 Stunde

PORTIONEN
6

ÜBERBLICK

Eine einfache, aromatische Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten. Besonders gut gelingt sie in der Aluminium-Profipfanne: Kein Festkleben, einfach zu reinigen und in der schwarzen Pfanne ist das Gratin zudem ein echter Hingucker.

ZUTATEN

- 6 Süßkartoffeln mit Schale, abgewaschen und in dünne Scheiben geschnitten
- 25 g frische Salbeiblätter, fein gehackt
- 6 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 300 ml Schlagsahne
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1) Den Ofen auf 200 °C (Gas: Stufe 6, Umluft: 180 °C) vorheizen.
- 2) Die Süßkartoffeln in eine Schale geben und mit Salbei, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen.
- 3) Die Süßkartoffelscheiben in gleichmäßigen Reihen mit der Schale nach oben eng aneinander in die Gourmet-Profipfanne legen.
- 4) Die Profipfanne mit Deckel in den Ofen stellen und für 40 Minuten garen.
- 5) Die Pfanne mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen nehmen und die Sahne über die Kartoffeln gießen.
- 6) Anschließend für weitere 20 Minuten ohne Deckel im Ofen garen.

Copyright Foto/Rezept © 2020 Le Creuset

www.lecreuset.com