

Polars Kochstudio 2013

Rezept von Loretta

Zutaten

500gr. Kartoffeln

1 x Fix für Kartoffelgratin

6 grobe Bratwürste

1 Stange Lauch

etwas Schinkenspeck

1 Zwiebel.

50 ml Sahne

375 ml Wasser

Kartoffeln schälen, in Scheiben, Lauch und Zwiebel in Ringe schneiden.

Den Schinkenspeck würfeln.

*375ml Wasser und 50ml Sahne erwärmen,
Fix für Gratin einrühren.*

*Beides aufkochen, Kartoffelscheiben
unterrühren und ca.5 Min. köcheln.*

*Danach in eine feuerfeste Auflaufform
füllen, den Lauch und Zwiebeln
unterrühren.*

*Schinkenspeck dazu geben, die Bratwürste
aus der Haut drücken , klein bröckeln
und unterrühren. Jetzt noch mit Käse
bestreuen anschließend im Backofen
30-40 Min. garen.*

Dazu passt ein knackiger grüner salat.

Guten Appetit