

KARTOFFELGRATIN

1 kg Kartoffeln

200 g Wildgemüse (Brennessel, Giersch, Vogelmiere,
Knoblauchsrauke ...)

je 300 ml Milch und Sahne

4 Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter

1 TL Salz, Pfeffer, Muskat

150 g Käse

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Milch mit Sahne, Lorbeerblatt und Knoblauch aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffelscheiben in die heiße Flüssigkeit geben und nochmals kurz aufkochen lassen. Kartoffeln in eine Auflaufform geben und mit fein gehacktem Wildgemüse mischen. Mit geriebenem Käse bei 220 Grad etwa 20 Minuten überbacken.

