



OUTDOORKÜCHE Haus der Nachhaltigkeit

Pfälzer Kartoffelgratin aus dem Duch-Oven

2 kg Kartoffeln

½ l Riesling

250 ml Sahne

400 g geriebener Käse

8 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer und Rapsöl

Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Den Duch-Oven mit Rapsöl ausreiben.

Die Kartoffelscheiben einschichten, dabei jede Schicht kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch schälen und halbieren.

Wein mit Sahne und Knoblauch mischen und über die Kartoffeln gießen.

Duch-Oven in die Glut stellen. **ACHTUNG** nicht zu heiß, sonst brennen die Kartoffeln an!

Mehrmals den Garzustand prüfen und umrühren.

Gegen Ende der Garzeit den Käse aufstreuen und kurz weiter backen, bis der Käse geschmolzen und braun ist.