



# 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/>