



Mein Lieblingsrezept

Sabine Becker: Quitten-Kartoffel-Gratin

Zutaten für 4 Personen:

500 g festkochende Kartoffeln
500 g Quitten
200 ml Sahne
50 ml Milch
1 TI Currypulver
1 gehackte Knoblauchzehe
2 El Rosmarinnadeln
2 El Thymianblättchen
Salz, Pfeffer
100 g Bergkäse, gerieben

Zubereitung:

500 g festkochende Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden.
500 g Quitten schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden.
Gefettete Form damit auslegen.

200 ml Sahne, 50 ml Milch, 1 TI Currypulver und 1 gehackte Knoblauchzehe mit dem Mixstab pürieren.

Je 2 El Rosmarinnadeln und Thymianblättchen unterrühren.
Mit Salz und Pfeffer würzen, über Kartoffeln und Quitten geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 60 Minuten garen. Zum Schluss kurz mit 100 g geriebenem Bergkäse überbacken.