



SÜSSKARTOFFEL-GRATIN

Zutaten

(für 4 Portionen)

1 kg Süßkartoffel, geschält

50 ml Albaöl (45 g)

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

2 – 3 TL Curry

200 g Kochsahne

200 g Ziegenweichkäse

2 – 3 Stiele Salbei

30 g Kürbiskerne

1 EL frische Kräuter

Zubereitung

Eine Auflaufform mit 1 EL Albaöl einfetten.

Süßkartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Salbeiblättchen abzupfen.

Albaöl, Kochsahne und Gewürze verrühren.

Süßkartoffelscheiben in die Auflaufform schichten, die Salbeiblättchen dazwischenlegen.

Den Ziegenweichkäse in Stücken über dem Auflauf verteilen.

Zuletzt die Albaöl-Kochsahne-Gewürzmischung über die Kartoffeln geben.

Backen: ca. 50 Minuten bei 170 °C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene. Etwa 15 Minuten vor Garzeitende die Kürbiskerne über den Auflauf streuen.

Vor dem Servieren mit frischen Kräutern bestreuen.

Tipp

Zu dem Gratin schmeckt ein grüner Salat sehr gut.

Nährwertinformation pro Portion:

616 kcal | 31 g Fett | 16 g Eiweiß | 75 g Kohlenhydrate | 36 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm | vegetarisch

Albaöl® 