

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Kartoffel-Karotten-Gratin mit Blauschimmelkäse**

(c) 123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C vorheizen
- Gratinform mit Butter ausbuttern
- Die Kartoffeln und Karotten schälen und mit einem Hobel in dünne Scheiben hobeln
- Frühlingszwiebeln rüsten und in feine Ringe schneiden
- Thymian tupfen
- Den Blauschimmelkäse in Würfel schneiden
- Die Kartoffeln und Karotten schichtweise in die Gratinform schichten, dabei nach jeder Lage mit etwas Frühlingszwiebeln und Thymian bestreuen
- Den Vollrahm über das Gratin giessen
- Den Blauschimmelkäse auf dem Gratin verteilen und die Pinienkerne darüberstreuen
- Das Gratin im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen

Zutaten

700 g	<i>Kartoffeln, festkochend</i>
500 g	<i>Karotten</i>
3	<i>Frühlingszwiebeln</i>
½ Bund	<i>Thymian</i>
200 g	<i>Blauschimmelkäse (z. B. Gorgonzola)</i>
250 g	<i>Vollrahm</i>
4 EL	<i>Pinienkerne</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>
	<i>Butter</i>