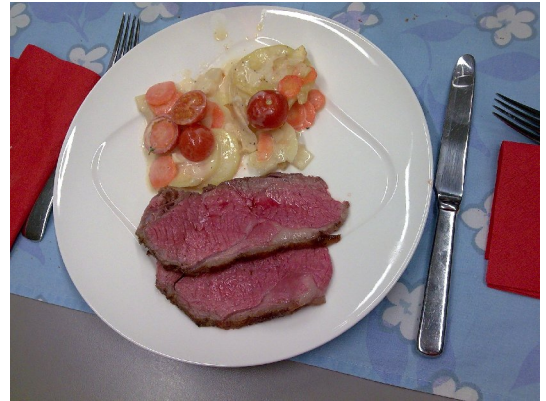


Elfi Casti's Gemüsegratin

Rezept für 4 Personen

Zutaten

200 gr	Kartoffeln
100 gr	Rübli
100 gr	Sellerie
2 dl	Rahm
1 ½ dl	Milch
1	Kaffeelöffel Butter
½	Knoblauchzehe
1	Zweiglein Thymian
	Salz
1 Prise	Cayenne
1 Prise	Muskat



Zubereitung:

Das Gemüse sehr fein schiebeln (weniger als 1 Millimeter)

Wer keinen Sellerie mag, lässt ihn weg, überhaupt kann man die Gemüsemengen nach Belieben wählen

Rahm, Milch und Butter aufkochen, Knoblauch pressen oder fein schneiden und dazugeben, ebenso die weiteren Gewürze und schlussendlich das Gemüse

Das Ganze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Nachher in eine Gratinform geben, die man grosszügig eingefettet hat. Nun kommt der Gratin in den auf 200° vorgeheizten Ofen und bruzzelt 20 Minuten lang.

Vorsicht: Der Gratin soll kein Mus werden, darum das Gemüse in der Rahm/Milch-Mischung nicht zu weich kochen