



Kartoffel-Möhren-Gratin

Zutaten für 4 Portionen:

- 750 g Erdäpfel, vorwiegend festkochende
- 500 g Möhren
- 2 EL Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Sahne
- 5 EL Sesampaste/Tahmi
- 1 EL Zitronensaft
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 2 EL Butter



Die Kartoffeln und die Möhren schälen, waschen und mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine große feuerfeste Form einfetten. Die Kartoffel- und Möhrenscheiben schuppenartig in die Form legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Petersilie waschen, abzupfen, einige Blättchen beiseite legen, den Rest fein zerkleinern. Knoblauchzehe auspressen, Sahne, Sesampaste, Zitronensaft mit der Petersilie gut verrühren und über die Zutaten in die Form gießen. Mit Parmesan bestreuen, mit Butterflöckchen belegen.

Das Gratin im Backofen bei 200 °C (Umluft 180°C) 1 Std garen. Falls die Oberfläche zu schnell dunkel wird mit Alufolie abdecken. Mit den Petersilienblättchen garniert servieren.